الاستصحاب وتطبيقاته
في القضايا الغذائية المعاصرة

إعداد:

مصطفى بن شمس الدين

بسم الله الرحمن الرحيم

فهرس

مقدمة البحث ١

المبحث الأول: مفهوم الاستصحاب ٤

مدلول مصطلح الاستصحاب ٥

تعريف الاستصحاب ٥

أركان الاستصحاب ٨

شروط الاستصحاب ٩

أقسام الاستصحاب ١٠

مكانة الاستصحاب بين الأدلة الشرعية ١١

حجية الاستصحاب عند العلماء ١١

رتبة الاستصحاب بين الأدلة ١٢

علاقة الاستصحاب بالأدلة ١٣

القواعد المبنية على الاستصحاب ١٤

القواعد الفقهية ١٤

القواعد الأصولية ١٥

القواعد العقلية ١٥

المبحث الثاني: أحكام الأطعمة والأشربة ١٦

أحكام الأطعمة والأشربة في الشريعة الإسلامية ١٧

ملامح عامة لأحكام الأطعمة والأشربة ١٧

أحكام الأطعمة والأشربة عند الفقهاء ١٩

القواعد الفقهية في الأطعمة والأشربة ٢٧

القواعد الفقهية الكلية ٢٧

القواعد الفقهية الجزئية ٢٨

احتياج الاجتهاد إلى العلوم المعاصرة في أحكام الأطعمة والأشربة ٢٩

ضرورة الاستناد إلى العلوم المعاصرة في عملية الاجتهاد ٢٩

مجال تعويل الاجتهاد على العلوم المعاصرة في أحكام الأطعمة والأشربة ٣٠

المبحث الثالث: تطبيقات الاستصحاب في القضايا الغذائية المعاصرة ٣٥

الأغذية المعدلة وراثياً (Genetically Modified Food) ٣٦

بيان المسألة من المنظور العلمي الحديث ٣٦

الحكم الشرعي للمسألة عند العلماء ٤٠

وجه الاستدلال بالاستصحاب في المسألة ٤٦

استخدام مادة الجيلاتين (Gelatin) ٤٧

بيان المسألة من المنظور العلمي الحديث ٤٧

الحكم الشرعي للمسألة عند العلماء ٤٨

وجه الاستدلال بالاستصحاب في المسألة ٥١

استخدام مادة المستحلب (Emulsifier) ٥٢

بيان المسألة من المنظور العلمي الحديث ٥٢

الحكم الشرعي للمسألة عند العلماء ٥٣

وجه الاستدلال بالاستصحاب في المسألة ٥٥

خاتمة البحث ٥٦

مصادر البحث ٥٧

ملاحق البحث ٦١

مقدمة

إن الحمد لله حمداً كثيراً طيباً مباركاً فيه، نحمده ونستعين به ونستغفره ونتوكل عليه ونعوذ به من شرور أنفسنا وسيئات أعمالنا، من يهده الله فلا مضل له ومن يضلل فلا هادي له، والصلاة والسلام على رسوله الصادق الأمين محمد المبعوث رحمةً للعالمين وعلى آله الطاهرين وأصحابه أجمعين ومن تبعهم بإيمان وإحسان إلى يوم الدين.

نشهد أن لا إله إلا الله وحده لا شريك له الذي شرع لنا ديناً قويماً وبيّن بكتابه الكريم ما يحلّ لنا من الطيبات وما يحرم علينا من الخبائث وأمرنا بما يقودنا إلى سعادة العاجل والآجل ونهانا عما يوقعنا في شقاوة الدنيا والآخرة، ونشهد أن محمداً عبده ورسوله الذي بلغ الرسالة وأدى الأمانة ونصح للأمة وتركها على المحجة البيضاء ليلها كنهارها لا يزيغ عنها إلا هالكٌ، وشرح في سنته الشريفة ما هو حلالٌ لنا وما هو حرامٌ علينا من الأطعمة والأشربة.

وقال تعالى في كتابه العزيز ﴿ يَٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُواْ مِمَّا فِي ٱلْأَرْضِ حَلَٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُواْ خُطُوَٰتِ ٱلشَّيْطَٰنِۚ إِنَّهُۥ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴾ (البقرة: ١٦٨) وقال ﷺ "الحلال بيّنٌ والحرام بيّنٌ وبينهما أمورٌ مشتبهةٌ" (رواه البخاري). فإنه من مقتضى النصوص الشرعية الدالة على شمولية الشريعة الإسلامية وعموميتها على جميع النواحي الحياتية البشرية أن تشرع أحكاماً للمكلفين فيما يخص أكلهم وشربهم من حيث اختلاف أعيان هذه الأطعمة والأشربة وتبدّل أمكنتها وأزمنتها وحالاتها وأحوالها. وبما أن الأحكام الشرعية هي حطاب الشارع المتعلق على أفعال المكلفين فإن الأحكام التي تخص بالأطعمة والأشربة في الحقيقة تتعلق بأفعال المكلفين في هذه الأعيان من أكلها وشربها واستعمالها والاتجار بها والتداوي بها وغيرها من التصرفات.

وإلى جانب هذا، البيان الشرعي لما يحل للمكلفين أكله وشربه من الأعيان والمخلوقات لم يكن شرعياً صحيحاً إذا كان النظر فيه والحكم به نائياً عن الأدلة الشرعية ومناهج الاجتهاد الفقهي في فهمها وتنزيلها. فالنصوص الشرعية المنزلة قراءناً أم سنةً تبيّن أحكام الأعيان من حيث حِلّيتها وحرمتها المنصوص عليها فحسب، وأما الأعيان الأخرى غير المنصوص عليها تُعرف أحكامها بالاستنباط والاجتهاد بالعكوف على هذه النصوص والأدلة الشرعية الأخرى. والأعيان التي لم ينص عليها الشرع أكثر من الأعيان التي نص على جوازها وحرمتها، مما يقتضي تنشيط الاجتهاد الفقهي في البحث عن حكم هذه الأعيان حتى يكون المكلفون على بصيرةٍ فيما يستهلكونه من الأطعمة والأشربة.

إن أهمية وضع المنهج الاجتهادي الرصين وضبطه وتنشيطه في معالجة القضايا الغذائية المعاصرة ببيان أحكامها الشرعية تكمن في أهمية موضوع الأكل والشرب لحياة الإنسان ومعيشته. ولا يتصور أن يعيش إنسانٌ من غير الغذاء بل ووجوده ونموه وصحته كلها بالغذاء ولولاه لأداه إلى موته وركوده ومرضه. والمسلم إنسانٌ، والشريعة لا تتنافى وطبيعة الإنسان بل أحكامها تراعي الحاجات الفطرية للإنسان وتنسجم معها، غير أن الشرع قد وضع إطاراً لا يتجاوزه المسلم في تلبية حاجاته البشرية في حدود الحلال والحرام.

وبعد أن يستجدّ الوضع الإنساني لتغيّر الأزمنة وتطوّر المقدرة فتستجدّ معه بعض القضايا الغذائية مما يمس احتياجات المسلمين في مأكلهم ومشربهم، وهذا يأتي دور الاجتهاد المعاصر في العكوف على الأدلة الشرعية في الوقوف عند أحكام هذه القضايا، وهذا الاجتهاد لم يكن مصيب الحقّ إذا أُعمِل بمعزلٍ عن العلوم المعاصرة المساعدة على تحقيق مناط الحكم في هذه المسائل.

في هذا البحث القصير، يحاول الباحث أن يسهم في وضع هذا المنهج الاجتهادي لمعالجة القضايا الغذائية وضبطه وتنشيطه فضلاً عن الجهود المبذولة من قِبل الباحثين الآخرين في هذا الموضوع. ويود الباحث إبراز دور دليل الاستصحاب وتوظيفه وتطبيقه في العثور على الأحكام الشرعية لهذه المسائل نظراً إلى إمكانيته من أن يكون دليلاً شرعياً يستند إليه المجتهد في الوقوف أمام مثل هذه القضايا المستجدة. ومعلومٌ أن الاستصحاب دليلٌ يعتني بأحكام الأصول وقبل طروء التغيرات، فالأكل الذي هو أصلٌ من أصول قيام الحياة البشرية، والأعيان التي في أصلها مسخّرةٌ للإنسان، ومن ثمّ الاستناد إلى الاستصحاب في مثل هذه الأمور يحقق مقصد الدليل الشرعي وهو إعماله.

وهذا البحث ينقسم إلى مقدمة وثلاثة مباحث وخاتمة، ويتكلم في المبحث الأول عن مفهوم الاستصحاب بالتناول لمدلول مصطلح الاستصحاب من جانبيه اللغوي والاصطلاحي، وكما يتناول مكانته من بين الأدلة الشرعية الأخرى المتفق عليه والمختلف فيها ترتيباً وعلاقةً، ويذكر بعد ذلك بعض القواعد الأصولية والفقهية المبنية على مفهوم الاستصحاب.

وأما في المبحث الثاني، يركز البحث على أحكام الأطعمة والأشربة بإيراد بعض القواعد الشرعية في هذا الموضوع وأحكامه عند المذاهب الفقهية من حيث الحلال والحرام، وكما يدرس هذا المبحث بعض الجوانب والمجالات التي يعتمد فيها الاجتهاد الفقهي على العلوم المعاصرة في شأن أحكام الأطعمة

والأشربة، وهذا ما يجب الالتفات إليه والتمعن فيه بما يخص عملية الاجتهاد المعاصر في البحث عن الأحكام الشرعية للقضايا الغذائية المعاصرة.

وفي المبحث الثالث، يختار البحث ثلاثاً من القضايا الغذائية المعاصرة وهي أولاً: تناول الأغذية المعدّلة ورثياً (Genetically Modified Food)، وثانياً: استخدام مادة الجيلاتين (Gelatin)، وثالثاً: استخدام مادة المستحلب (Emulsifier). يدرس الباحث هذه القضايا الثلاث بالاستناد إلى دليل الاستصحاب كما هو واردٌ في الأدب الأصولي، وذلك إعماله في الاجتهاد باحثاً عن الأحكام الشرعية لهذه المسائل. ومن خلال هذه الدراسة في توظيف الاجتهاد الاستصحابي في هذه المستجدات، يقف الباحث عند صلاحية الاعتماد على هذا الدليل لما فيه من تحقيق مقاصد الشارع من وضع أحكامه.

وبعد هذا، فيقدم الباحث على الخوض في بيان ما هو مطروحٌ هنا في الصفحات الآتية بحول الله تعالى وقوته، وصلى الله على محمد وعلى آله وصحبه وسلم، والحمد لله رب العالمين.

المبحث الأول: مفهوم الاستصحاب

يتكون هذا المبحث على ثلاثة عناصر، وهي:

مدلول مصطلح الاستصحاب

مكانة الاستصحاب في الأدلة الشرعية

القواعد المبنية على الاستصحاب

مدلول مصطلح الاستصحاب

وباعتبار أن مصطلح الاستصحاب لبّ هذا البحث فإن العكوف عليه وغربلة مقتضياته مهّمٌ بحيث يتوقف عليه مساعي تطبيقه في القضايا الغذائية المعاصرة. وبعد أن يضحى مصطلحاً علمياً له مدلوله فإنه لا بد من النظر فيه بالنظر الازدواجي الشامل المنحى اللغوي عند إطلاقاته الموضوعة عند أهل اللغة والنص والمنحى الاصطلاحي عند استعمالاته الواردة عند أهل الأصول والفقه. ويستلزم من الإحاطة بهذا المدلول أن يتوقف النظر فيه كذلك عند أركانه وشروطه وأنواعه، مما يتم بكلّ هذا الإلمام بمقتضى مصطلح الاستصحاب كما هو متداولٌ من لدن العلماء. وإليك بيانه فيما يأتي:

(١) تعريف الاستصحاب:

هذه الكلمة "الاستصحاب" ترجع إلى أصلها الاشتقاقي من مادة "صحب يصحب صحبة"، فهو يعني الحفظ[١] وقوله صحبك الله أي خفظك، ويأتي بمعنى المنع كما في قوله تعالى ﴿ أَمۡ لَهُمۡ ءَالِهَةٞ تَمۡنَعُهُم مِّن دُونِنَاۚ لَا يَسۡتَطِيعُونَ نَصۡرَ أَنفُسِهِمۡ وَلَا هُم مِّنَّا يُصۡحَبُونَ ﴾ (الأنبياء: ٤٣)، يصحبون أي يمنعون. وصاحبه أي عاشره والصاحب أي المعاشر،[٢] ومن هنا تطلق كلمة الصاحب على معنى الرفيق والصديق والزميل، والصحابي هو كل مسلم رأى النبي ﷺ مؤمنا به ومات على ذلك.[٣]

وكلمة الاستصحاب تكون على وزن استفعال من هذا الأصل ويفيد معنى الطلب أي طلب الصحبة والمصاحبة. هذه الكلمة واردة في المعاجم اللغوية بمعنيين، وهما: ملازمة الشيء والدعاء إلى الصحبة.[٤]

---

[١] ابن فارس، أبو الحسين أحمد، **معجم مقاييس اللغة،** تحقيق: عبد السلام محمد هارون (د.م: دار الفكر، د.ط، ١٩٧٩م)، ج١، ص٦.

[٢] ابن المنظور، جمال الدين أبو الفضل محمد بن مكرم، **لسان العرب،** تحقيق: عبد الله علي الكبير وآخرين (القاهرة: دار المعارف، د.ط، د.ت)، ص ٢٤٠٠ و٢٤٠١، مادة (صحب).

[٣] الأعظمي، محمد ضياء الرحمن، **معجم مصطلحات الحديث ولطائف الأسانيد** (الرياض: مكتبة أضواء السلف، ط١، ١٩٩٩م)، ص٢٠٥.

[٤] ابن المنظور، **لسان العرب،** المصدر السابق، ص ٢٤٠١، مادة (صحب)، والكفوي، أبو البقاء أيوب بن موسى الحسيني، **الكليات، معجم في المصطلحات والفروق اللغوية،** وضع فهارس: عدنان درويش ومحمد المصري (بيروت: مؤسسة الرسالة، ط٢، ١٩٩٨م)، ص ٨٢، مادة (صحب)، والجوهري، إسماعيل بن حماد، **الصحاح، تاج اللغة صحاح العربية،** تحقيق: أحمد عبد الغفور عطار (بيروت: دار العلم للملايين، ط٤، ١٩٩٠م)، ج١، ص ١٦٢، مادة (صحب)، والفيروزآبادي، مجد الدين أحمد بن يعقوب، **القاموس المحيط** (د.م: الهيئة المصرية العامة للكتاب، ط٣، ١٩٧٨م)، ج١، ص٩١، مادة (صحب)، والفيومي، أحمد بن محمد بن علي المقري، **المصباح المنير في غريب الشرح الكبير** (مصر: المطبعة الميمنية، د.ط، د.ت)، ج١، ص١٦٠، مادة (صحب).

والاستصحاب إذاً في اللغة ملازمة الشيء وطلب المصاحبة، ولا يوجد التنافي بين هذين المعنيين حيث إن الملازمة تقتضي المصاحبة والعكس كذلك أي المصاحبة تستلزم الملازمة.

وفي منظوره الاصطلاحي، فالاستصحاب يحمل دلالة أخرى غير ما يراد به عند أصل وضعه اللغوي كما سلف ذكره، وإن كانت بينهما علاقة. فهو مصطلح أصولي أطلق عليه الأصوليون لدلالة على مفهوم خاص يمثل دليلا من الأدلة الشرعية التي يتوصل بصحيح النظر فيها إلى الحكم الشرعي. فإنه بعد أن يصطبغ بالصبغة الأصولية يتأطر حول النظر الاجتهادي في النصوص الشرعية للبحث عن خطاب الشارع المتمثل في أفعال المكلفين. ويتسنى لنا ذكر بعض من التعريفات لمصطلح الاستصحاب عند الأصوليين كما في التالي:

(١) عند ابن حزم: الفرض على الجميع الثبات على ما جاء به النص ... حتى يأتي النص ...[٥]

(٢) عند الآمدي: ما تحقق وجوده أو عدمه في حالة من الأحوال فإنه يستلزم ظن بقائه.[٦]

(٣) عند القرافي: اعتقاد كون الشيء في الماضي أو الحاضر يوجب ظن ثبوته في الحال أو الاستقبال.[٧]

(٤) عند ابن القيم: استدامة إثبات ما كان ثابتا أو نفي ما كان منفيا.[٨]

(٥) عند الزركشي: ما ثبت في الزمن الماضي فالأصل بقاؤه في الزمن المستقبل.[٩]

(٦) عند البخاري: الحكم بثبوت أمر في الزمان الثاني بناء على أنه كان ثابتا في الزمن الأول.[١٠]

---

[٥] ابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد، **الإحكام في أصول الأحكام**، تحقيق: أحمد محمد شاكر، تقديم: إحسان عباس (بيروت: دار الآفاق الجديدة، د.ط، د.ت)، ج٥، ص٢.

[٦] الآمدي، علي بن محمد، **الإحكام في أصول الأحكام**، تعليق: عبد الرزاق عفيفي (الرياض: دار الصميعي، ط١، ٢٠٠٣م)، ج٤، ص١٥٥.

[٧] القرافي، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن إدريس، **شرح تنقيح الفصول في اختصار المحصول في الأصول** (بيروت: دار الفكر، د.ط، ٢٠٠٤م)، ص٣٥١.

[٨] ابن القيم، أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن أيوب، **إعلام الموقعين عن رب العالمين**، تعليق: أبي عبيدة مشهور بن حسن آل سلمان وأبي عمر أحمد عبد الله أحمد (الرياض: دار ابن الجوزي، ط١، ١٤٢٣هـ)، ج٣، ص١٠٠.

[٩] الزركشي، بدر الدين محمد بن بهادر بن عبد الله، **البحر المحيط في أصول الفقه**، تحرير: عبد الستار أبو غدة، مراجعة: عبد القادر عبد الله العاني (الكويت: وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، ط٢، ١٩٩٢م)، ج٦، ص١٧.

[١٠] البخاري، علاء الدين عبد العزيز بن أحمد، **كشف الأسرار عن أصول فخر الإسلام البزدوي**، وضع حواشي: عبد الله محمود محمد عمر (بيروت: دار الكتب العلمية، ط١، ١٩٩٧م)، ج٣، ص٥٤٥.

(٧) عند الشوكاني: بقاء ذلك الأمر ما لم يوجد ما يغيره.[١١]

(٨) عند عبد الوهاب خلاف: استبقاء الحكم الذي ثبت بدليل في الماضي قائما في الحال حتى يوجد دليل يغيره.[١٢]

(٩) عند فتحي الدريني: قوة استمرار الحكم الشرعي وديمومة استتباع آثاره الملزمة.[١٣]

هذه التعريفات وغيرها تجسّد لنا مفهوما بارزا لمصطلح الاستصحاب لدى الأصوليين حيث يتسنى لنا دمج هذه التعريفات وتكريسها في كلمات معدودة وهي: الثبوت، الاستمرار، الاستبقاء، الديمومة. وهي لم تكن نائية عن المعنى اللغوي لهذه الكلمة، والعلاقة بينهما تكمن في أنك إذا تمسكت بما كان ثابتا كأنك جعلت تلك الحالة مصاحبة غير مفارقة.[١٤]

ومن الجدير بالذكر في هذا الصدد، الغاية الكلية التي يؤول إليه هذا الدليل هي تحقيق خاصية من الخصائص الكبرى للشريعة الإسلامية وهي الثبات أي ثبات أحكامها من غير التأثر بالتغيرات والتقلبات والتبدلات الواقعة في الأزمنة والأمكنة والأشخاص والأحوال. ولصلاحية جعل الثبات خاصية من خصائص الشريعة فلا يمكن الجزم به غير أن الأصل في الشرع ثبات أحكامه إلى يوم القيامة، إلا إذا اقتضى دليل جزئي خلافه بتنصيص حكم آخر معلق بالظروف المعينة.

إن من طبيعة الأحكام الشرعية التي هي خطاب الله تعالى المتعلق بأفعال المكلفين أن تكون على نمطين، وهما:

١. **الأحكام الشرعية الكلية:** وهي الأحكام التي تثبت إما بالكليات النصية وإما بالكليات الاستقرائية، وهي التي تمثل الأحكام العامة التي تؤول إليها أجناس الأعيان، وتعرف بالأصول التي تحتكم إليها جزئياتها عند قصد المعرفة بأحكامها. وعلى سبيل المثال حكم الأشياء المنفعة، وقد ثبت بنصوص الشرع واستقراءه الحكم بإباحتها ويعد أصلا يعتمد عليه جميع المنافع. وحين العجز عن الإثبات

---

[١١] الشوكاني، محمد بن علي، **إرشاد الفحول إلى تحقيق الحق من علم الأصول**، تحقيق: أبي حفص سامي بن العربي الأثري، تقديم: عبد الله بن عبد الرحمن السعد وسعد بن ناصر الشثري (الرياض: دار الفضيلة، ط١، ٢٠٠٠م)، ج٢، ص٩٧٤.

[١٢] عبد الوهاب خلاف، **مصادر التشريع فيما لا نص فيه** (الكويت: دار القلم، ط٦، ١٩٩٣م)، ص١٥١.

[١٣] فتحي الدريني، **بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله** (بيروت: مؤسسة الرسالة، ط٢، ٢٠٠٨م)، ج١، ص٣٣٥.

[١٤] الفيومي، **المصباح المنير**، المصدر السابق، ج١، ص١٦٠.

بالعدول عن اندراج جزئي تحت هذا الأصل بدليل آخر فيبقى محكوما بحكم أصله لكون الأصل ثابتا ولكون الجزئي مشمولا ضمن معنى أصله.

٢. **الأحكام الشرعية الجزئية:** وهي الأحكام التي تختص بظرف معين وحالة معينة وتثبت بالنصوص الجزئية الخاصة، وكونها خاصة لا يمنعها من أن تتضمن معنى يناط به الحكم ويدور معه بحيث يصلح أن يلحق به غيره من الجزئيات الأخرى في حكمه بالقياس أو غيره من وجوه النظر الاجتهادي. والحكم الشرعي كما أنه يثبت بالمناط يثبت كذلك بالمحل والظرف أي أن يصح الوجود الشرعي للحكم بالمناط والوجود العقلي له بالمحل والظرف. وعلى سبيل المثال الحكم بحرمة القتل، ولا يصح وجوده الشرعي إلا بالمناط وهو الاعتداء على النفس، ولا يصح وجوده العقلي إلا بالمحل والظرف وهو الإنسان والزمن والمكان والحال. وكما أن إذا زال المناط بعدم ثبوته أو نفيه بالدليل زال الحكم معه وكذلك إذا زال المحل والظرف بعدم ثبوتهما أو نفيهما بالدليل زال الحكم معه.

هذا التقسيم يمهد السبيل إلى الإحاطة بما أورده الأصوليون في شأن التعريف بالاستصحاب، حيث إنهم لاحظوا صلاحية النظر في الأصل في أجناس الأعيان والظرف في أفراد الأعيان. وثم أن يستخرجوا هذا المفهوم من مداره الحكمي إلى أن يكون النظر الاستدلالي بهذا المسمى أي الاستصحاب.

(٢) أركان الاستصحاب:

وتتمة لما بينا من مدلول الاستصحاب فنشرع في تناول أركان الاستصحاب[١٥] حيث إنه يقوم عليها. وبالنظر في مفهوم الاستصحاب الذي أوضحه الأصوليون في صيغة التعريفات فيتسنى لنا استقاء هذه الأركان، وهي بالإيجاز كالآتي:

١. **الحكم الأصلي المتيقن ثبوته:** وهو الحكم الذي ثبت بيقين كليا كان أم جزئيا بالنص أو الاجتهاد، ويمثل أصل الحكم الشرعي الموضوع له.

---

[١٥] ذكر الباحث عوني أحمد أن الأصوليين لم يوردوا أركان الاستصحاب إبان الحديث عنه غير الأصوليين الشيعة إذ إنهم توصلوا إلى أن أركان الاستصحاب سبعة، وهي: اليقين، الشك، وحدة متعلق اليقين والشك، فعلية الشك واليقين، وحدة القضية المتيقنة والقضية المشكوكة في جميع الجهات، اتصال واجتماع اليقين والشك في زمان واحد، سبق اليقين على الشك. انظر: عوني أحمد محمد مصاورة، **الاستصحاب حجيته وأثره في الأحكام الفقهية دراسة نظرية تأصيلية تطبيقية،** رسالة الماجستير في الشريعة الإسلامية بكلية الدراسات العليا جامعة النجاح الوطنية فلسطين، ٢٠٠٣م، ص٢٧.

٢. **الحكم الحادث المشكوك في ثبوته:** وهو الحكم الذي حدث متراخيا عن ثبوت الحكم الأصلي ولا يترقى ثبوته إلى درجة اليقين بل هو بمجرد الشك والظن.

٣. **محل الحكم وظرفه:** للحكم الأصلي والحكم الحادث محلهما وظرفهما، ولا بد من اتحادهما في هذين الحكمين.

(٣) شروط الاستصحاب:

وتكملة لما سلف بيانه من مدلول الاستصحاب فمن المستحسن أن نذكر في هذا المقام الشروط الموضوعة لصحة العمل بالاستصحاب كما أشار إليها الأصوليون. وهذه الشروط كما في الآتي:[١٦]

١. أن يبذل المستصحب أو المجتهد قصارى جهده في البحث عن الدليل المغير.

٢. أن يغلب ظن المستصحب بعد البحث عدم وجود دليل مغير للحكم الأول.

٣. أن يكون الحكم المستصحب ثابتا يقينا وحقيقة في الزمان الأول حتى يمكن استصحابه للزمن الثاني.

٤. أن يكون الدليل على تحقيق ثبوتية ويقينية الحكم المستصحب في الوجود والعدم دليلا مطلقا بحيث لا يكون الدليل المثبت للحكم المستصحب دليلا على بقائه ودوامه أو على زواله.

٥. أن لا يتغير الحال أو الواقعة التي انبنى عليها الاستصحاب.

٦. أن يحتاط المستصحب ويحذر من تحميل الاستصحاب ما لا يحتمله.

٧. أن لا يعارض الاستصحاب نصا شرعيا أو أصلا قطعيا في الشريعة.

وبعد أن تمت الإشارة إلى تعريف الاستصحاب وأركانه وشروطه فتم البيان لمدلول هذا الدليل إذ إنه يتوصل بصحيح النظر فيه إلى الحكم الشرعي. وإذا كان التعريف يضبط فهم معنى المصطلح فالأركان والشروط تضبط إعمال مقتضى المصطلح.

---

[١٦] المصدر نفسه، ص٣٠ وما بعدها.

(٤) أنواع الاستصحاب:

الاستصحاب يتنوع إلى عدة أنواع باعتبار نوعية الحكم المستصحب. وإذا تتبعنا كتابات العلماء في الاستصحاب فإنهم سردوا أنواعه واختلفوا في عددها. وما يأتي بيان أنواع الاستصحاب عند الأصوليين بالاختصار:[١٧]

١. **استصحاب البراءة الأصلية:** وهو استصحاب العدم الأصلي أو استصحاب براءة الذمة كبراءة ذمة كل إنسان من التكاليف الشرعية.

٢. **استصحاب الإباحة الأصلية:** وهو استصحاب ما لم يرد من الشارع فيه نص صراحة أو دلالة فبقي على الأصل كإباحة الانتفاع بالأشياء المسكوت عنها.

٣. **استصحاب ما دل الشرع أو العقل على ثبوته:** وهو استصحاب الحكم الثابت بالدليل المعتبر ولم يكن مقيدا بزمان معين فيبقى ثابتا حتى يوجد الدليل المغير كدوام ثبوت الملك للمشتري.

٤. **استصحاب الوصف:** وهو استصحاب الوصف المثبت للحكم الشرعي حتى يثبت خلافه كوصف الحياة بالنسبة للمفقود.

٥. **استصحاب الدليل مع احتمال المعارض:** وهو استصحاب العموم إلى أن يرد التخصيص واستصحاب النص إلى أن يرج الناسخ كعموم حكم وجوب الصلاة.

٦. **استصحاب الحكم الثابت بالإجماع في محل الخلاف:** وهو استصحاب الحكم الذي ثبت بالإجماع في الحكم المختلف فيه كمسألة بطلان الصلاة بالرعاف، فثبت بالإجماع صحة الصلاة قبل الرعاف فاختلف العلماء فيما بعده، فيستصحب حكم الإجماع في هذا المحل.

٧. **الاستصحاب المقلوب:** وهو استصحاب ما ثبت في الزمن الأول لثبوته في الزمن الثاني لفقدان ما يصلح للتغيير كمن رأى زيدا جالسا في مكان وشك هل كان جالسا فيه أمس، فيقضي بأنه كان جالسا فيه أمس.

---

[١٧] المصادر السابقة: الكفوي، **الكليات**، ص ١٠٦، وفتحي الدريني، **بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله**، ص٣٤٢، وعوني أحمد محمد مصاورة، **الاستصحاب حجيته وأثره في الأحكام الفقهية**، ص٤٠ وما بعدها، والشوكاني، **إرشاد الفحول**، ص٩٧٦، والزركشي، **البحر المحيط**، ج٦، ص٢٠، ومصطفى ديب البغا، **أثر الأدلة المختلف فيها في الفقه الإسلامي** (دمشق: دار القلم، ط ٤، ٢٠٠٧م)، ص١٨٧.

مكانة الاستصحاب بين الأدلة الشرعية

ولما كان الحديث السابق يكون عن مقتضى مدلولية الاستصحاب من حيث تعريفه وأركانه وشروطه وأقسامه فيكون الحديث اللاحق يكون عن دليليته من حيث حجيته عند أهل العلم ورتبته بين الأدلة الشرعية وعلاقته بها. وإليك بيانه فيما يأتي:

(١) حجية الاستصحاب عند العلماء:

ويأتي الكلام عن حجية الاستصحاب في صدد الحديث عن صلاحية اعتباره دليلا شرعيا يتوصل به إلى العلم بالحكم الشرعي، ولا يعد حجة شرعية إلا إذا دل الشرع على حجيته ودليليته. وكثيرا ما نرى في حجية الأدلة المختلف فيها أن العلماء لم يختلفوا في كونها أدلة إلا أنهم اختلفوا في مدى اعتبارها عند الشرع بنصوصه ودلالاتها. ولذا، فإننا أن الحجية لدليل ما تعتمد على ما ينص الشرع عليه من اعتباره أو عدم اعتباره، فينجم بعد ذلك المذاهب بين القائلين بدليل وبين المنكرين عليه.

وبصورة مجملة، فإن العلماء في حجية الاستصحاب منقسمون إلى ثلاثة مذاهب: القائلون بحجية الاستصحاب مطلقا، القائلون بعدم حجية الاستصحاب مطلقا، القائلون بحجية الاستصحاب للدفع فقط دون الإثبات. وفيما يأتي إيضاح هذه المذاهب:[١٨]

١. **الاستصحاب حجة مطلقا:** وهو مذهب الحنفية السمرقنديين وبعض المالكية وجمهور الأصوليين من الشافعية والحنابلة والظاهرية والشيعة الإمامية. ومقتضى مذهبهم أن الاستصحاب حجة لتقرير الحكم الثابت بحفظ إبقاء ما كان على ما كان وكأنه ثابت بدليل جديد حاضر، فيصلح حجة على الغير في إثبات ما لم يكن. وملخص أدلتهم أن الأخذ بالاستصحاب يتفق مع ثبات الشريعة ودوامها إلى يوم القيامة، ولولاه لاختلت هذه الخاصية العظمى للشريعة.

٢. **الاستصحاب ليس بحجة مطلق:** وهو مذهب أكثر متقدمي الحنفية وبعض الشافعية وجماعة من المتكلمين والمعتزلة. ومقتض مذهبهم أن الاستصحاب لا يصلح أن يكون حجة شرعية لتقرير الحكم سواء كان بإبقاء ما كان على ما كان أو إثبات ما لم يكن. وملخص أدلتهم أن الاستمرار

---

[١٨] عوني أحمد محمد مصاورة، **الاستصحاب حجيته وأثره في الأحكام الفقهية**، المصدر السابق، ص١٣٢ وما بعدها، ومصطفى ديب البغا، **أثر الأدلة المختلف فيها في الفقه الإسلامي**، المصدر السابق، ص١٨٨ وما بعدها.

والدوام يفتقران إلى الدليل المستقل ولا يتضمنه الدليل المثبت للحكم، وفضلا عن هذا أن الاستمرار يستلزم الزمنين المختلفين فالتغاير فيهما قد يؤثر في مناط الحكم.

٣. **الاستصحاب حجة للدفع دون الإثبات:** وهو مذهب أكثر متأخري الحنفية وبعض المالكية. ومقتضى مذهبهم أن الاستصحاب لا يصلح حجة لإثبات حكم مبتدإ جديد ولا للاستحقاق ولا للإلزام على الخصم، ولكنه يصلح للدفع والحماية، فهو حجة لإبقاء ما كان على ما كان لا لإثبات ما لم يكن. وملخص أدلتهم أن الظن الثابت نتيجة للظن بعدم الدليل المغير لم يقم دليل قطعي ولا ظني على اعتباره، وكذلك أن الدليل المثبت للحكم لا يوجب بقاءه لأن حكمه الإثبات والبقاء غير الإثبات فلا يثبت به البقاء.

وبعد عرض هذه المذاهب في حجية العلماء علمنا سبب اختلافهم في اعتداد الاستصحاب حجية شرعية، غير أن الإمام الجويني تنبه إلى أن الخلاف في حجية الاستصحاب لفظي لأنه ثبت بالدليل القاطع قيام الدليل إلى يوم نسخه فإن سمى مسم هذا استصحابا.[١٩]

(٢) رتبة الاستصحاب بين الأدلة:

فالتفاوت في مسميات الأدلة يقتضي التفاوت في مراتبها إذ إن لكل دليل شرعي رتبته بين الأدلة الشرعية. وتكون رتبة الأدلة المتفق عليها متقدمة على الأدلة المختلف فيها، والأدلة النقلية على الأدلة العقلية، والأدلة القطعية على الأدلة الظنية. وتكمن أهمية العلم برتبة الأدلة الشرعية في ضبط طريقة الاستدلال على الأحكام وضبط طريقة الاجتهاد في البحث عن الأحكام وضبط طريقة الترجيح بين الأدلة المتعارضة.

وبالنسبة للاستصحاب فإن العلماء أشاروا إلى رتبته بين الأدلة الشرعية، وإليك بعض مقولاتهم:

١. قال الجويني: وهو آخر متمسك الناظر.[٢٠]

٢. قال الخوارزمي: هو آخر مدار الفتوى.[٢١]

---

[١٩] الجويني، أبو المعالي عبد الملك بن عبد الله بن يوسف، **البرهان في أصول الفقه**، تعليق: صلاح بن محمد بن عويضة (بيروت: دار الكتب العلمية، ط١، ١٩٩٧م)، ج٢، ص١٧١.

[٢٠] المصدر نفسه، ج٢، ص١٧١.

[٢١] نقلا عن: الزركشي، **البحر المحيط**، المصدر السابق، ج٦، ص١٧.

٣. قال الصنعاني: وهو آخر قدم يخطو بها المجتهد إلى تحصيل حكم الواقعة.[٢٢]

بالنظر إلى ما ذكره الأصوليون فيما يمس رتبة دليل الاستصحاب بين الأدلة الشرعية فإنهم اختلفوا فيها بين تقديمه وتأخيره.[٢٣] غير أن المتفق عليه أنه لا يتقدم على النصوص الشرعية والإجماع لكونه معتمدا عليها في سلامة حجيته وصحة العمل به.

(٣) علاقة الاستصحاب بالأدلة:

وبعد تعرضنا لمرتبة الاستصحاب بين الأدلة الشرعية فنلفت النظر إلى العلاقة بينه وبينها من حيث إنه مفرد من مفردات مجموعة الأدلة. فلنأخذ بصورة موجزة علاقة الاستصحاب ببعض الأدلة الشرعية في ما يأتي:

١. علاقة الاستصحاب بالنص: تتمثل العلاقة بينهما في أن الحكم الأصلي الثابت المتيقن ثبوته يثبت بالنص، وهو الحكم الذي يستصحب من الزمن الأول إلى الزمن الثاني.

٢. علاقة الاستصحاب بالإجماع: تتمثل العلاقة بينهما في أن الحكم الثابت بالإجماع يستصحب في محل الخلاف كما هو في النوع السادس من أنواع الاستصحاب السابق ذكرها.

٣. علاقة الاستصحاب بالقياس: تتمثل العلاقة بينهما في أن الحكم الثابت بالقياس قد يستصحب من الزمن الأول إلى الزمن الثاني.

٤. علاقة الاستصحاب بمقاصد الشريعة:[٢٤] تتمثل العلاقة بينهما في أن الاستصحاب يحقق مقاصد الشريعة من ثبات أحكامها وديمومة المراعاة على جلب المصالح ودفع المفاسد واحتكام المستجدات إلى الأحكام الثابتة بالنصوص الشرعية.

---

[٢٢] الصنعاني، محمد بن إسماعيل الأمير، **أصول الفقه المسمى إجابة السائل شرح بغية الآمل**، تحقيق: القاضي حسين بن أحمد السياغي والدكتور حسن محمد مقبولي الأهدل (بيروت: مؤسسة الرسالة، د.ط، ١٩٨٦م)، ج١، ص٢١٧.

[٢٣] عوني أحمد محمد مصاورة، **الاستصحاب حجيته وأثره في الأحكام الفقهية**، المصدر السابق، ص٣٥ وما بعدها.

[٢٤] محمد سعد بن أحمد بن مسعود اليوبي، **مقاصد الشريعة وعلاقتها بالأدلة** الشرعية (الرياض: دار الهجرة، ط١، ١٩٩٨م)، ص٦١٩ وما بعدها.

القواعد المبنية على الاستصحاب

صاغ العلماء بعض مضامين الاستصحاب بصياغة القواعد نظرا إلى الاعتماد على الأصل الذي وُضع فيه الحكم الشرعي. فينتج منه عدد من القواعد التي تتمحور حول الأصل وهو الحكم الأولي المتيقن ثبوته. ولذا، نجد أن القواعد المبنية على دليل الاستصحاب مبتدأة بكلمة الأصل للدلالة على أن أحكام الجزئيات المنضوية تحته تحمل حكمه إلى أن يوجد دليل آخر يقتضي تغير الأصل أو تغاير الجزئيات.

(١) القواعد الفقهية:

وردت تعريفات عديدة لمصطلح القاعدة الفقهية، والتعريف الموجز لها هو قضية فقهية كلية جزئياتها قضايا فقهية كلية.[٢٥] وقد أورد العلماء بعض القواعد التي هي مبنية على مفهوم الاستصحاب، ومنها قاعدة من القواعد الكلية الخمس وهي اليقين لا يزول بالشك،[٢٦] فيتفرع منها عدد كبير من القواعد الفقهية الجزئية، ونذكر بعضها هنا مع بعض القواعد الفقهية الأخرى التي ذات الصلة بالاستصحاب.

من القواعد الفقهية المبنية على الاستصحاب:[٢٧]

١. اليقين لا يزول بالشك
٢. الأصل بقاء ما كان على ما كان
٣. الأصل براءة الذمة
٤. الأصل في الأشياء النافعة الإباحة
٥. الأصل في الأمور العارضة العدم

---

[٢٥] يعقوب بن عبد الوهاب الباحسين، **القواعد الفقهية المبادئ، المقومات، المصادر، الدليلية، التطور، دراسة نظرية تحليلية تأصيلية** تاريخية (الرياض: مكتبة الرشد، ط١، ١٩٩٨م)، ص٥٤.

[٢٦] أحمد بن محمد الزرقاء، **شرح القواعد الفقهية**، مراجعة: عبد الستار أبي غدة، تقديم: مصطفى أحمد الزرقاء (دمشق: دار القلم، ط٢، ١٩٨٩م)، ص٣٨.

[٢٧] المصادر السابقة: عوني أحمد محمد مصاورة، **الاستصحاب حجيته وأثره في الأحكام الفقهية**، ص١٨٧ وما بعدها، وفتحي الدريني، **بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله**، ص٣٧٣ وما بعدها، وأحمد بن محمد الزرقاء، **شرح القواعد الفقهية**، ص٧٩ وما بعدها، ومحمد صدقي بن أحمد البورنو، **موسوعة القواعد الفقهية** (الرياض: مكتبة التوبة، ط١، ١٩٩٧م)، ج١، ص٤١٩ وما بعدها.

٦. الأصل إضافة الحادث إلى أقرب أوقاته

٧. الأصل في الكلام الحقيقة

٨. الأصل الاحتياط في العبادات

٩. الأصل في العقود الصحة

١٠. الأصل في الأشياء الطهارة

(٢) القواعد الأصولية:

وإلى جانب هذه القواعد الفقهية ثمة ما يعرف بالقواعد الأصولية، والفرق بينهما كالفرق بين الفقه والأصول. فالقاعدة الأصولية هي حكم كلي تنبني عليه الفروع الفقهية مصوغ صياغة عامة ومجردة ومحكمة.[٢٨] ونسرد هنا بعض القواعد الأصولية المبنية على الاستصحاب:

١. الأصل في النصوص الشرعية الصحيحة الثابتة عدم التعارض

٢. الأصل في الأدلة الشرعية إعمالها

٣. الأصل التمسك بظواهر النصوص

(٣) القواعد العقلية:

الاستصحاب كذلك ينتج بعض القواعد العقلية التي تحكم المسائل المنطقية، ولا سيما أن الاستصحاب اجتهادي عقلي في الإبقاء والإثبات في المسائل الشرعية، فثمة بعض القواعد العقلية المبنية على الاستصحاب، وهي:

١. الأصل في الحوادث العدم

٢. الأصل في الخلق الوجود

---

[٢٨] الجيلالي المريني، **القواعد الأصولية عند الإمام الشاطبي من خلال كتابه الموافقات** (القاهرة: دار ابن عفان، ط١، ٢٠٠٢م)، ص٥٥.

المبحث الثاني: أحكام الأطعمة والأشربة

يتألف هذا المبحث من ثلاثة عناصر، وهي:

أحكام الأطعمة والأشربة في الشريعة الإسلامية

القواعد الشرعية في الأطعمة والأشربة

جوانب احتياج الاجتهاد إلى العلوم المعاصرة في أحكام الأطعمة والأشربة

أحكام الأطعمة والأشربة في الشريعة الإسلامية

كنا في الصفحات الماضية عكفنا على الساحة الأصولية التي تتناول التنظير الدليلي والتوظيف الاستدلالي للاستصحاب من حيث هو مسلك النظر الاجتهادي في التوصل إلى الحكم الشرعي. وأما في هذه الصفحات، سنخوض في الساحة الفقهية التي تتناول التطبيق الحكمي لموضوع من مواضيع الفقه الإسلامي وهو الأطعمة والأشربة. فتكاد أن تكون جميع المؤلفات الفقهية الجامعة تلمّ بهذا الموضوع إلماما شاملا بعرض أدلته وأحكامه مقارنة بين الآراء المختلفة بين الفقهاء. ومما يجدر بذكره، إن الشرع قد أصّل أحكاما ثابتة بنصوصه لموضوع الأطعمة والأشربة، ففسح مجالا واسعا للمجتهدين في النظر في تنزيل هذه النصوص واحتكام النوازل إليها.

(١) ملامح عامة لأحكام الأطعمة والأشربة:

وكون الشريعة الإسلامية مراعاة لطبيعة الإنسان وفطرته فلا تتعارض أحكامها مع اللوازم الفطرية السليمة لدى بني آدم. ولذا، نجد أن التكليف بخطاب الشرع لم يكن مخالفا لمقدورة الإنسان وطاقته، وهذا من جهة إمكانية القيام بالتكاليف الشرعية. وأما من جهة صلاحية القيام بها، فإن الشرع لم يكلف الإنسان بما هو مخالف لفطرته التي خلق عليها. بل، فمعظم الأحكام الشرعية تبنى على مقتضيات هذه الفطرة ووظيفة الشريعة تكمن في ضبطها وتحديدها وتسديدها وتوجيهها إلى الحق والصواب. وهذا هو الأس في ثبات الشريعة وديمومتها لثبات الفطرة الإنسانية على مرور الزمان وعلى تغير المكان.

واحتياج الإنسان إلى الأكل والشرب فطرة بشرية، ولا يمكن أن تقوم حياة الإنسان إلا بما يحييه من الأطعمة والأشربة. فهذه الفطرة من قوائم كيانه في هذا الوجود، ولولاه لما استمر جنس الإنسان ولما تحقق مقصد الشارع من جعله خليفة في هذه الأرض. وبناء على هذا الأساس والأساس الذي قبله، فلا يتصور أن يحكم الشارع بمخالفة هذه الفطرة من النهي عن تناول الأكل والشرب بإطلاقه لأن مخالفتها تفضي إلى التلاشي في وجود الإنسان.

إن أحكام التشريع الإسلامي إما أن تؤسس أمورا جديدة لم يسبق التعرف عليه من قبل البشر وإما أن تضبط أمورا معلومة في حياتهم لاحتياجهم إليها. فمعظم العبادات الخاصة من القسم الأول لكونها سبل التقرب إلى الشارع، والبشر لما جبلت عليهم الهوى تغافلوا عن هذه السبل فيأتي الشرع بالتنصيص

عليها، ولذا، فإن الأصل في العبادات التوقف والمنع. ومعظم المعاملات البشرية من القسم الثاني لكونها مطلوبة لحياة البشر ولا يستغنون عنها، فيأتي الشرع بضبطها ووضع حدودها بين ما هو مأمور به وبين ما هو منهي عنه، وبين ما هو مأذون به وبين ما هو ممنوع عنه. فيدخل موضوع الأكل والشرب في هذا القسم، فحدد الشارع أحكامه فيه لمصلحة يتعين تحققها من وراء الامتثال بالأوامر والنواهي.

الملامح العامة لأحكام الأطعمة والأشربة في الحقيقة هي التصور الشرعي نحو ما يقوم به الإنسان من الأكل والشرب. وقد سبق أن أشرنا إلى أن الحكم الشرعي لم يضف إلى الأعيان لكنه مضاف إلى الأفعال الصادرة عن المكلف، وإذا أضيف الحكم إلى عين ما هو في الحقيقة مضاف إلى فعل المكلف نحو هذا العين. وتعريف الأصوليين بالحكم الشرعي بأن خطاب الله المتعلق بأفعال المكلفين بالاقتضاء أو التخيير أو الوضع[١] شاهد على أنهم قصدوا إضافة الحكم الشرعي إلى الأفعال وليس الأعيان.

النظر العام في النصوص الشرعية حول هذا الموضوع يفيد نقاط رئيسة في بناء هذه الملامح، وإليكم ما يأتي:

١. على الرغم من حاجة الناس إلى الأكل لكونه من الفطرة فإن الشارع نص عليه بالأمر بفعله، ولا يراد به أنه لولا أمر الشارع لما أكل الناس، ولكن ما يترتب على هذا الأمر من مصلحة وما يقترن به من وصف شرعي وهو الحلال والطيب. كما في قوله تعالى ﴿ وَكُلُواْ مِمَّا رَزَقَكُمُ ٱللَّهُ حَلَٰلٗا طَيِّبٗاۚ وَٱتَّقُواْ ٱللَّهَ ٱلَّذِيٓ أَنتُم بِهِۦ مُؤۡمِنُونَ ﴾ (المائدة: ٨٨).

٢. على الرغم من علم الناس بأكلهم لكونه من الفطرة فإن الشارع نص على بعض ما هو مأكول بالنهي عنه، ويقصد به ما يترتب عليه من إما في مزاولة تناوله لمفسدة في عينه وإما في كيفية حصوله لمفسدة في وصفه المقرون به. كما في قوله تعالى ﴿ وَلَا تَأۡكُلُواْ مِمَّا لَمۡ يُذۡكَرِ ٱسۡمُ ٱللَّهِ عَلَيۡهِ وَإِنَّهُۥ لَفِسۡقٞۗ وَإِنَّ ٱلشَّيَٰطِينَ لَيُوحُونَ إِلَىٰٓ أَوۡلِيَآئِهِمۡ لِيُجَٰدِلُوكُمۡۖ وَإِنۡ أَطَعۡتُمُوهُمۡ إِنَّكُمۡ لَمُشۡرِكُونَ ﴾ (الأنعام: ١٢١)

٣. الأمر الوارد في إباحة الأكل لم يكن مشخصا على أنواع وأنماط، بل ويأتي بصيغة العموم الشامل على ما هو مألوف ومعروف غير أنه موصوف بالحلال والطيب، وإن ورد ذكر الأنواع فإنه لم يكن إلا

---

[١] عبد الكريم زيدان، **الوجيز في أصول الفقه** (بيروت: مؤسسة الرسالة، د.ط، ١٩٨٧م)، ص٢٣.

على قصد التمثيل والتقريب للمخاطبين. كما في قوله تعالى ﴿ يَـٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُواْ مِمَّا فِى ٱلْأَرْضِ حَلَـٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُواْ خُطُوَٰتِ ٱلشَّيْطَـٰنِ ۚ إِنَّهُۥ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴾ (البقرة: ١٦٨)

٤. النهي الوارد في حرمة الأكل يكون مشخصا على أنواع وأوصاف، ويأتي بصيغة الخصوص القاصر على ما هو منصوص عليه بتعداد بعض الأعيان وبعض الأوصاف، ويقاس عليه غيره إذا تساوت العلة. كما في قوله تعالى ﴿ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ وَلَحْمَ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ ۖ فَمَنِ ٱضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ ٱللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ ﴾ (النحل: ١١٥)

٥. تعلق مفاد الأمر والنهي في الأكل بالمصلحة والمفسدة تحريضا على مساعي كسب ما هو حلال في الأكل وتحذيرا في مساعي كسب ما هو حرام فيه. كما في قوله تعالى ﴿ إِنَّ ٱلَّذِينَ يَأْكُلُونَ أَمْوَٰلَ ٱلْيَتَـٰمَىٰ ظُلْمًا إِنَّمَا يَأْكُلُونَ فِى بُطُونِهِمْ نَارًا ۖ وَسَيَصْلَوْنَ سَعِيرًا ﴾ (النساء: ١٠)

(٢) أحكام الأطعمة والأشربة عند الفقهاء:

ولما يعرّف الفقه بالعلم بالأحكام الشرعية العملية المكتسبة من أدلتها التفصيلية[٢] فإن كل تصرفات المكلف داخلة في مدار الفقه ليتعرف على أحكامها الشرعية من الوجوب والندب والحرمة والكراهة والإباحة. الأكل والشرب يدخلان في مجموع تصرفات المكلف ويندرجان تحت مدار الفقه ليتعرف أحكامهما الشرعية، بالاستناد إلى الأدلة الشرعية واجتهادات الفقهاء.

هذا الموضوع أي الأطعمة والأشربة بالنظر إلى حكمه الشرعي المجرد عن اعتبار المآل والحال فإنه دائر بين الحلال والحرام، فينجم منه ما هو حلال لتناوله من الأطعمة والأشربة وما هو حرام من تناوله من الأطعمة والأشربة. فالحلال هو المباح الذي أذن الشارع في فعله ولم يرد أمره بحظره أو هو ما ليس ممنوعا منعا باتا بدليل شرعي فهو أعم من المباح. والحرام هو الذي نهى الشارع عن فعله نهيا قاطعا بحيث يتعرض من خالف النهي لعقوبة الله في الآخرة، وقد يتعرض لجزاء شرعي في الدنيا، ومن ثم فالحلال والحرام متقابلان.[٣]

---

[٢] المصدر نفسه، ص٨.

[٣] جاد الحق علي جاد الحق، **سمات الحلال والحرام**، تحرير: علي أحمد الخطيب (هدية مجلة الأزهر المجانية، ١٤٠٩هـ)، ص٣.

فالأعيان التي أباح الشارع أكلها وشربها تأخذ حكم الحلال، وأما الأعيان التي نهى الشارع عن أكلها وشربها فهي تأخذ حكم الحرام. وهذان الحكمان لم يثبتا إلا بدلالات الأدلة واجتهادات الفقهاء. وهنا يأتي الكلام عن المرجعية الصحيحة التي يعتمد عليها في القول بالتحليل والتحريم في الأطعمة والأشربة. ولا ريب في أن النص الشرعي قرآنا وسنة يمثل الركيزة لهذه المرجعية، وإضافة إليه ما يقوم به العلماء من اجتهادات وتجارب معتمدين على العقل تارة والعرف تارة أخرى. وقال تعالى ﴿ وَلَا تَقُولُواْ لِمَا تَصِفُ أَلۡسِنَتُكُمُ ٱلۡكَذِبَ هَٰذَا حَلَٰلٞ وَهَٰذَا حَرَامٞ لِّتَفۡتَرُواْ عَلَى ٱللَّهِ ٱلۡكَذِبَۚ إِنَّ ٱلَّذِينَ يَفۡتَرُونَ عَلَى ٱللَّهِ ٱلۡكَذِبَ لَا يُفۡلِحُونَ ﴾ (النحل: ١١٩)

وإذا تتبعنا نصوص الشرع في هذا الموضوع نلحظ أن الشارع علّق المأكول بوصفين وهما: الحلال والطيب كقوله تعالى ﴿ فَكُلُواْ مِمَّا رَزَقَكُمُ ٱللَّهُ حَلَٰلٗا طَيِّبٗا وَٱشۡكُرُواْ نِعۡمَتَ ٱللَّهِ إِن كُنتُمۡ إِيَّاهُ تَعۡبُدُونَ ﴾ (النحل: ١١٤)، وقوله ﷺ "فمن استطاع أن لا يأكل إلا طيبا فليفعل".[٤] وفي المقابل، علّق ما هو غير المأكول شرعا بوصف الحرام والأوصاف التي تناقض معنى الطيب كالخبيث والرجس. وقال الله تعالى ﴿ ٱلَّذِينَ يَتَّبِعُونَ ٱلرَّسُولَ ٱلنَّبِيَّ ٱلۡأُمِّيَّ ٱلَّذِي يَجِدُونَهُۥ مَكۡتُوبًا عِندَهُمۡ فِي ٱلتَّوۡرَىٰةِ وَٱلۡإِنجِيلِ يَأۡمُرُهُم بِٱلۡمَعۡرُوفِ وَيَنۡهَىٰهُمۡ عَنِ ٱلۡمُنكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيۡهِمُ ٱلۡخَبَٰٓئِثَ وَيَضَعُ عَنۡهُمۡ إِصۡرَهُمۡ وَٱلۡأَغۡلَٰلَ ٱلَّتِي كَانَتۡ عَلَيۡهِمۡۚ فَٱلَّذِينَ ءَامَنُواْ بِهِۦ وَعَزَّرُوهُ وَنَصَرُوهُ وَٱتَّبَعُواْ ٱلنُّورَ ٱلَّذِيٓ أُنزِلَ مَعَهُۥٓ أُوْلَٰٓئِكَ هُمُ ٱلۡمُفۡلِحُونَ ﴾ (الأعراف: ١٥٧)، وقوله تعالى ﴿ قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٖ يَطۡعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيۡتَةً أَوۡ دَمٗا مَّسۡفُوحًا أَوۡ لَحۡمَ خِنزِيرٖ فَإِنَّهُۥ رِجۡسٌ أَوۡ فِسۡقًا أُهِلَّ لِغَيۡرِ ٱللَّهِ بِهِۦۚ فَمَنِ ٱضۡطُرَّ غَيۡرَ بَاغٖ وَلَا عَادٖ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٞ رَّحِيمٞ ﴾ (الأنعام: ١٤٥)، وعن أنس بن مالك ﵁ أنه قال "أن رسول الله ﷺ جاءه جاء فقال أكلت الحمر ثم جاءه جاء فقال أكلت الحمر ثم جاءه جاء فقال أفنيت الحمر فأمر مناديا في الناس إن الله ورسوله ينهيانكم عن لحوم الحمر الأهلية فإنها رجس فأكفئت القدور وإنها لتفور باللحم".[٥]

الحل والحرمة يرجعان إلى الشرع لأن التحليل والتحريم من خصوصيات الشارع ويعد تحليل الحرام وتحريم الحلال جرما عظيما مضاهيا للشرك بالله،[٦] وقال تعالى ﴿ قُلۡ مَنۡ حَرَّمَ زِينَةَ ٱللَّهِ ٱلَّتِيٓ أَخۡرَجَ لِعِبَادِهِۦ

---

[٤] أخرجه البخاري في صحيحه، كتاب الأحكام، باب من شاق شق الله عليه، رقم الحديث: ٦٦١٩.

[٥] أخرجه البخاري في صحيحه، كتاب الذبائح والصيد، باب لحوم الحمر الإنسية، رقم الحديث: ٥١٠٢.

[٦] جاد الحق علي جاد الحق، **سمات الحلال والحرام**، المصدر السابق، ص٧.

وَٱلطَّيِّبَٰتِ مِنَ ٱلرِّزۡقِۚ قُلۡ هِيَ لِلَّذِينَ ءَامَنُواْ فِي ٱلۡحَيَوٰةِ ٱلدُّنۡيَا خَالِصَةٗ يَوۡمَ ٱلۡقِيَٰمَةِۗ كَذَٰلِكَ نُفَصِّلُ ٱلۡأٓيَٰتِ لِقَوۡمٖ يَعۡلَمُونَ ﴾ (الأعراف: ٣٢)، وقال ﷺ في الحديث القدسي "وإني خلقت عبادي حنفاء كلهم وإنهم أتتهم الشياطين فاجتالتهم عن دينهم وحرمت عليهم ما أحللت لهم".[٧] وأما الطيب والخبث يرجعان إلى العرف والتجربة والعادة والعقل. وفي تفسير قوله تعالى ﴿ وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيۡهِمُ ٱلۡخَبَٰٓئِثَ ﴾ (الأعراف: ١٥٧) أوضح الإمام ابن تيمية أن الطيب والخبيث وصف قائم بالأعيان، وليس المراد به مجرد التذاذ الأكل. فإن الإنسان قد يلتذ بما يضره من السموم وما يحميه الطبيب منه. ولا المراد به التذاذ طائفة من الأمم كالعرب ولا كون العرب تعودته، فإن مجرد كون أمة من الأمم تعودت أكله وطاب لها أو كرهته لكونها ليس في بلادها لا يوجب أن يحرم الله على جميع المؤمنين ما لم تعتده طباع هؤلاء ولا أن يحل لجميع المؤمنين ما تعودوه.[٨] ويفهم من هذا الكلام أن مرجع الطيب والخبث في الأكل هو التجربة والعقل أو العرف والعادة، لأن هذه الوسائل يعتمد عليها في معرفة المصالح ومراعاتها وفي معرفة المفاسد ومجانبتها.

وقد تطرق الفقهاء قديما وحديثا إلى بيان المباحات والمحرمات من الأطعمة والأشربة، وقد اجتهدوا في البحث عن الأحكام الشرعية لهذه الأعيان مما توصلوا أن أحكام منها متفق عليها عند الجميع ومنها مختلف فيها بين الحل والحرمة. وقبل عرض هذه الأحكام فيستحسن إيراد تقسيمات الأعيان ليكون الدرب في الإحاطة بما يتكلم عنه الفقهاء على علم وبصيرة. فلنأخذ أولا تقسيم الإمام الغزالي للأعيان المأكولة على وجه الأرض فهي على ثلاثة أصناف: المعادن والنباتات والحيوانات. المعادن هي أجزاء الأرض وجميع ما يخرج منها، فلا يحرم أكله إلا من حيث إنه يضر بالآكل. والنباتات، فلا يحرم منه إلا ما يزيل العقل أو يزيل الحياة أو الصحة. وأما الحيوانات، فتنقسم إلى ما يؤكل وما لا يؤكل،[٩] وتفصيله في كلام الفقهاء الآتي ذكره إن شاء الله تعالى.

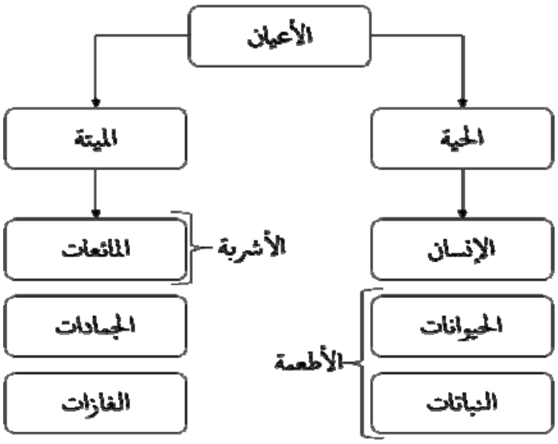
---

[٧] أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب الجنة وصفة نعيمها وأهلها، باب الصفات التي يعرف بها في الدنيا أهل الجنة وأهل النار، رقم الحديث: ٥١٠٩.

[٨] ابن تيمية، تقي الدين أبو العباس أحمد بن عبد الحليم، **مجموع الفتاوى**، تحقيق: أنوار الباز وعامر الجزار (المنصورة: دار الوفاء، ط٣، ٢٠٠٥م)، ج١٧، ص١٧٨-١٧٩.

[٩] الغزالي، أبو حامد محمد بن محمد، **الحلال والحرام**، تخريج: الحافظ العراقي (بيروت: دار الجيل، د.ط، ١٩٨٧م)، ص١٣-١٥.

وثمة تقسيم ثان عام للأعيان الموجودة في هذا العالم حيث إن الموجودات لا بد أن تندرج كل واحد منها تحت أحد هذه الأقسام وهي بعبارة أخرى تمثل أجناس الأعيان التي سبق أن أشرنا إليه إبان الحديث عن الاستصحاب. وهو كالنحو الآتي:



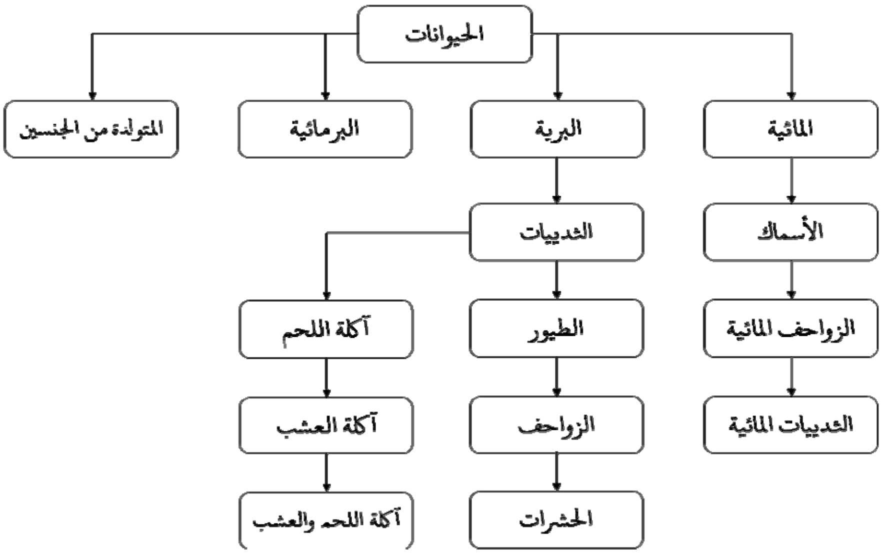
فلكلّ قسم من هذه الأقسام حكمه الشرعي لأن الشريعة الإسلامية شاملة لكل شيء، وشموليتها تقتضي أن تكون هذه الأشياء موصوفة بالوصف الشرعي في أعمال المكلفين نحوها. ومن هذه الأقسام يخرج قسم الإنسان وقسم الجمادات وقسم الغازات من نوع الأعيان المأكولة. وخروج هذه الأقسام من هذا النوع لما يدل عليه النص الشرعي والعقل في:

(١) **عدم اعتداد جنس الإنسان من المأكولات:** وهذا قياسا على حرمة عرضه ونفسه، وإذا كان الشرع قد نهى عن الاعتداء على عرض الإنسان بالغيبة وغيرها ونهى عن الاعتداء عل نفسه بالقتل، فلا يتصور أن يبيح الشرع أكل لحمه.

(٢) **عدم اعتداد قسم الجمادات من المأكولات:** وهي تضاهي قسم المعادن في تقسيم الإمام الغزالي، وكونها غير مأكولة باعتبار أصل خلقتها وباعتبار طبائع البشر التي تستبعد من أكلها، ولا نسمع أن هناك إنسان يأكل الجمادات من الأحجار والأخشاب والرمال وغيرها ويتخذها مأكلا.

(٣) **عدم اعتداد قسم الغازات من المأكولات:** فهي مثل الأوكسجين والهيدروجين والكربون ديأكسيد، فتناول الإنسان هذه الغازات لا يكون بصورة الأكل، ومنها ما لا يستغني عنه الإنسان لحياته كالأوكسجين ومنها ما يضر حياته كالهيدروجين.

فلنأخذ القسم الأول من الأطعمة من التقسيم السابق وهو جنس الحيوانات (animals). وقد تناول الفقهاء أحكام الحيوانات في تأليفاتهم الفقهية فيما يحل منها وما يحرم مستدلين بالأدلة الشرعية. وقبل بيان هذه الأحكام فنلفت النظر في التفصيلات الواردة عند علماء علم الأحياء في أنماط الحيوانات وأنواعها، ولعل هذا الإلمام يضبط الحكم في حلية الحيوان وحرمته. وإليكم ذلك:


الحيوانات
المائية
البرية
البرمائية
المتولدة من الجنسين
الأسماك
الزواحف المائية
الثدييات المائية
الثدييات
الطيور
الزواحف
الحشرات
آكلة اللحم
آكلة العشب
آكلة اللحم والعشب

وبعد هذا التقسيم نشرع في عرض أقوال الفقهاء عن أحكام الحيوانات مع مراعاة التقسيم الآنف بيانه بذكر مذاهبهم وإيراد أدلتهم.

(١) **الحيوانات المائية:** نقل الإجماع على إباحة السمك عدد من العلماء منهم ابن المنذر وابن حزم وابن رشد والكاساني وابن قدامة والطيبي والنووي والدمشقي والعراقي وابن حجر والشوكاني.[١٠] ومستند هذا الإجماع قوله تعالى ﴿ أُحِلَّ لَكُمۡ صَيۡدُ ٱلۡبَحۡرِ وَطَعَامُهُۥ مَتَٰعًا لَّكُمۡ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾ (المائدة: ٩٦)، وقوله ﷺ في البحر "هو الطهور ماؤه الحل ميتته".[١١] فالحيوان البحري حلال كله لا يحرم إلا ما فيه سم للضرر سواء أكان سمكا أم كان من غيره سواء اصطيد أم وجد ميتا وسواء أصاده مسلم أم كتابي أم

---

[١٠] علي بن أحمد بن محمد العميري الراشدي، **الإجماع عند الإمام النووي من خلال شرحه لصحيح مسلم دراسة أصولية تطبيقية،** رسالة الماجستير في كلية الشريعة جامعة أم القرى مكة، ١٤١٩هـ، ج٢، ص٧٨٣.

[١١] أخرجه الترمذي في سننه، كتاب الطهارة، باب ما جاء في ماء البحر أنه طهور، رقم الحديث: ٦٤، وقال: حديث حسن صحيح.

وثني وسواء أكان مما له شبه في البر أم لم يكن له شبه، والحيوان البحري لا يحتاج إلى تزكية.[١٢] غير أن الحنفية قالوا بحرمة الحيوانات البحرية التي ليست على صورة السمك والطافي من السمك أي الذي مات حتف أنفه في الماء ثم انقلب بأن صارت بطنه من فوق وظهره من تحت. وذهب الحنابلة إلى أن لا يحل أكل حية السمك لأنها من الخبائث.[١٣]

(٢) **الحيوانات البرية:** نقل الإجماع في مسألة أكل الحيوانات البرية على بعض الأحكام، منها:[١٤] حرمة الميتة والخنزير بقوله تعالى ﴿ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيۡكُمُ ٱلۡمَيۡتَةَ وَٱلدَّمَ وَلَحۡمَ ٱلۡخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ بِهِۦ لِغَيۡرِ ٱللَّهِ ﴾ (البقرة: ١٧٣)، وحرمة كل ذي ناب بالحديث "نهى النبي ﷺ عن كل ذي ناب من السباع"[١٥] وحرمة الجزء المقطوع من الحيوان الحي بالحديث "ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة"[١٦] وإباحة لحوم الأنعام بقوله تعالى ﴿ أُحِلَّتۡ لَكُم بَهِيمَةُ ٱلۡأَنۡعَٰمِ إِلَّا مَا يُتۡلَىٰ عَلَيۡكُمۡ ﴾ (المائدة: ١)، وإباحة أكل الجراد بالحديث "غزونا مع النبي ﷺ سبع غزوات أو ستا كنا نأكل معه الجراد"[١٧] وإباحة أكل الضب بالحديث "الضب لست آكله ولا أحرمه".[١٨] الحل في الحيوانات البرية يتعلق بالشروط التي وضعها الشرع بجانب الأنواع التي حددها، من هذه الشروط: التذكية وعدم القصد لغير الله. وهناك بعض ما اختلف فيه الفقهاء في حكم هذه الحيوانات ومنها: يحل أكل الخيل عند الشافعية والحنابلة ويكره عند أبي حنيفة ويحرم عند المالكية، ويباح أكل الضبع عند الشافعية ويحرم عند الحنابلة والحنفية ويكره عند المالكية.[١٩] فكل ما ينص الشرع على تحريمه من هذه الحيوانات فهو حرام، وما سكت عنه فهو حلال إذا لم يفض إلى الضرر والخبث.

---

[١٢] السيد سابق، **فقه السنة** (القاهرة: الفتح للإعلام العربي، د.ط، د.ت)، ج٣، ص١٧٢.

[١٣] عبد الرحمن الجزيري، **الفقه على المذاهب الأربعة** (تركيا: مكتبة الحقيقة، د.ط، ٢٠٠٠م)، ج٣، ص٥.

[١٤] ابن المنذر، أبو بكر محمد بن إبراهيم، **الإجماع**، تحقيق: أبو حماد صغير أحمد بن محمد حنيف (عجمان: مكتبة الفرقان، ط٢، ١٩٩٩م)، ص١٧٧-١٧٨، وعلي بن أحمد بن محمد العميري الراشدي، **الإجماع عند الإمام النووي**، المصدر السابق، ج٢، ص٧٨٣، وابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد، **مراتب الإجماع في العبادات والمعاملات والاعتقادات** (بيروت: دار الكتب العلمية، د.ط، د.ت)، ص١٤٨ وما بعدها،

[١٥] أخرجه البخاري في صحيحه، كتاب الذبائح والصيد، باب لحوم الحمر الإنسية، رقم الحديث: ٥١٠١.

[١٦] أخرجه الترمذي في سننه، كتاب الأطعمة، باب ما قطع من الحي فهو ميت، رقم الحديث: ١٤٠٠، وقال: حديث حسن غريب.

[١٧] أخرجه البخاري في صحيحه، كتاب الذبائح والصيد، باب أكل الجراد، رقم الحديث: ٥٠٧١.

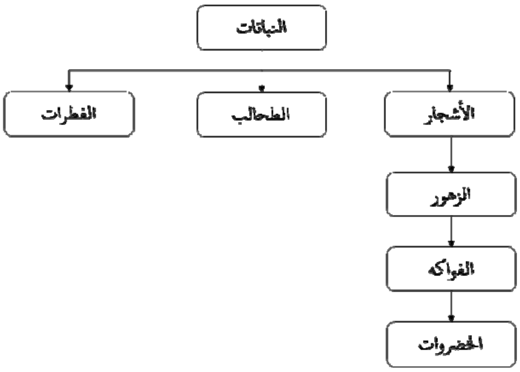
[١٨] أخرجه البخاري في صحيحه، كتاب الذبائح والصيد، باب الضب، رقم الحديث: ٥١١٠.

[١٩] وهبة الزحيلي، **الفقه الإسلامي وأدلته** (دمشق: دار الفكر، ط٢، ١٩٨٥م)، ج٣، ص٥٠٨.

(٣) **الحيوانات البرمائية:** وهي الحيوانات التي تعيش في البر والماء كالضفدع والسلحفاة والتمساح، وقال ابن العربي المالكي: الصحيح في الحيوان الذي يكون في البر والبحر منعه لأنه تعارض فيه دليلان دليل تحليل ودليل تحريم فنغلب دليل التحريم احتياطا. أما غيره من العلماء فيرى أن جميع ما يكون في البحر بالفعل تحل ميتته ولو كان يمكن أن يعيش في البر إلا الضفدع للنهي عن قتلها.[٢٠]

(٤) **الحيوانات المتولدة من الجنسين:** وهي المتولدة من مأكول وغير مأكول كالبغل المتولد من الحمير والخيل، فيحرم أكله عملا بقاعدة تقديم الحاظر على المبيح[٢١] أو قاعدة إذا اجتمع حلال مع حرام فغلب الحرام.

فلنأخذ بعده القسم الثاني من الأقسام المأكولة من الأعيان وهو جنس النباتات (plants). ولم يتطرق الفقهاء كثيرا إلى أحكام هذا النوع لكون الأصل فيها الإباحة وسكوت الشارع عنها، غير إنها إذا أدت إلى الضرر والإسكار والنجاسة فتأخذ الحكم المخالف لورود أدلة على منعها وحظرها.[٢٢] ومن المستحسن أن نتعرض لأنماط النباتات كما قسمها علماء علم النبات:



فلنأخذ بعده القسم الثالث من أقسام الأعيان التي يتناولها الإنسان وهو جنس المائعات (liquids). والحياة الإنسانية لم تستغن عن الماء، بل وقد وضع الشرع بعض الأحكام المتعلقة بالماء كالوضوء والغسل والتطهر من النجاسات. فالأصل في المياه الطهارة ومقتضاه أن يكون حلالا، وأساس هذه القاعدة هو قاعدة أخرى وهي أن الأصل في الأشياء الإباحة. وإذا أدى استخدام المياه وتناولها إلى الضرر والإسكار والنجاسة فتأخذ الحكم المخالف لورود أدلة على منعها. وقد ثبت بالنص الشرعي حرمة الخمر وكل ما

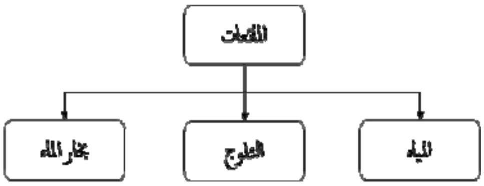
---

[٢٠] السيد سابق، **فقه السنة**، المصدر السابق، ج٣، ص١٧٢.

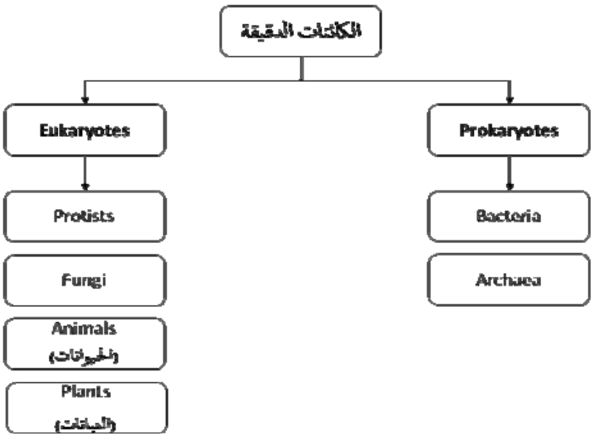
[٢١] وهبة الزحيلي، **الفقه الإسلامي وأدلته**، المصدر السابق، ج٣، ص٥٠٨.

[٢٢] المصدر نفسه، ج٣، ص٥٠٦.

هو مسكر بقوله تعالى ﴿ يَـٰٓأَيُّهَا ٱلَّذِينَ ءَامَنُوٓاْ إِنَّمَا ٱلۡخَمۡرُ وَٱلۡمَيۡسِرُ وَٱلۡأَنصَابُ وَٱلۡأَزۡلَـٰمُ رِجۡسٌ مِّنۡ عَمَلِ ٱلشَّيۡطَـٰنِ فَٱجۡتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمۡ تُفۡلِحُونَ ﴾ (المائدة: ٩٠) وقوله ﷺ "كل مسكر حرام"[٢٣] و"ما أسكر كثيره فقليله حرام".[٢٤] فلنظر إلى تقسيم علماء علم المياه الماء إلى أنماطه كما في الآتي:


المائعات
المياه
الثلوج
بخار الماء

وثمة قسم آخر مشترك بين الحيوانات والنباتات وهو جنس الكائنات الدقيقة (microorganisms). ووجودها لم يدرك بالعيون العادية إلا بالجهاز المكبر، ومن هذه الكائنات ما يضر صحة الإنسان لتسبب الأمراض وانتشارها كالبكتريا والفيروس، ومنها ما يحتاجه الإنسان لحياته كمادة الخميرة لصناعة الخبز وغيره . ومنها ما يكون من قسم الحيوانات ومنها ما يكون من قسم النباتات. فالأصل في هذه الكائنات الإباحة غير ما يؤدي إلى الضرر. وإليكم تقسيمات هذه الكائنات عند علماء علم الأحياء:


الكائنات الدقيقة
Prokaryotes
Eukaryotes
Bacteria
Archaea
Protists
Fungi
Animals (الحيوانات)
Plants (النباتات)

---

[٢٣] أخرجه البخاري في صحيحه، كتاب المغازي، باب بعث أبي موسى ومعاذ إلى اليمن قبل حجة الوداع، رقم الحديث: ٣٩٩٧.

[٢٤] أخرجه الترمذي في سننه، كتاب الأشربة، باب ما جاء ما أسكر كثيره فقليله حرام، رقم الحديث: ١٧٨٨، وقال: حديث حسن غريب.

القواعد الفقهية في الأطعمة والأشربة

ذكر الفقهاء بعض القواعد المتعلقة بالأطعمة والأشربة مما يسهل احتكام الجزئيات إليها للتعرف على أحكامها الشرعية. وهذه القواعد الفقهية منها كلية أي ما يصلح تطبيقه على هذا الموضوع والموضوعات الأخرى فهي شاملة على أبواب فقهية شتى، ومنها جزئية مختصة بموضوع الأطعمة والأشربة دون غيره من الموضوعات.

(١) القواعد الفقهية الكلية:

ومن القواعد الفقهية الكلية المتعلقة بالأطعمة والأشربة:[٢٥]

١. الأصل في الأشياء الإباحة
٢. الأصل في المنافع الحل
٣. الأصل في المضار الحرمة
٤. لا ضرر ولا ضرار
٥. الضرورات تبيح المحظورات
٦. إذا اجتمع الحلال والحرام غلب جانب الحرام
٧. إذا اجتمع حظر وإباحة غلب جانب الحظر
٨. الأصل أن القليل من الأشياء معفو عنه وقد لا يكون معفو عنه
٩. الحرام لا يحرم الحلال
١٠. الحل والحرمة مبني على الاحتياط
١١. طلب الحلال فريضة على كل مسلم
١٢. ما لا يتم اجتناب المحرم إلا به فهو محرم
١٣. يحتاط الشرع في الخروج من الحرمة إلى الإباحة أكثر من الخروج من الإباحة إلى الحرمة.

---

[٢٥] محمد صدقي بن أحمد البورنو، **موسوعة القواعد الفقهية**، المصدر السابق، ج١٢، ص٣٢٠، ج٢، ص١١٥، ج١٢، ص٢٦٧، ج٢، ص٢٤، ج١، ص٣٢، ٣٨، ٤٧، ج٤، ص٥٣٧، ج٨، ص٨٧٣، ج١٠، ص٦٤٢، ج١، ص٣٣، ٦١، ج٦، ص٢٦٣، ج٩، ص٣١، ج٩، ص٣١، ج٢، ص٤٣، ج٥، ص١٠٣، ج٥، ص٢٣٨، ج٦، ص٣٠٨، ج٩، ص٢١٨.

(٢) القواعد الفقهية الجزئية:

ومن القواعد الفقهية الجزئية المتعلقة بالأطعمة الأشربة:

١. الأصل في الحيوانات التحريم أي ذبحها

٢. الأصل في الحيوان الإباحة

٣. الأصل في الأطعمة الإباحة ما لم يرد التحريم

٤. الأصل في الماء الطهارة

٥. كل مسكر حرام،[26]

٦. الأصل في الحيوانات التي خلقها الله مباحة

٧. كل طيب من الحيوانات فهو حلال

٨. التحليل في الحيوانات يتبع الطيب والمصلحة والتحريم فيها يتبع الخبث والمضرة

٩. كل ذي ناب من السباع حرام

١٠. كل ذي مخلب من الطير حرام

١١. كل ما هو مأمور بقتله من الحيوانات حرام

١٢. كل ما هو منهي عن قتله حرام

١٣. كل حيوان يعيش في البحر حلال حيا وميتا

١٤. جميع طيور الماء حلال

١٥. كل حيوان يأكل الجيف حرام

١٦. كل الحشرات محرم أكلها لأنها مستخبثة

١٧. ما تولد من مأكول وغير مأكول فهو محرم الأكل.[27]

---

[26] المصدر نفسه، ج١، ص٣٨، ج٨، ص٦٠٢، ج٢، ص١٤، ج٢، ص١١٩، ج٢، ص١٤، ج٢، ص١١٩، ج٢، ص١٢٢.

[27] سليمان بن صالح الخراشي، **الحيوانات ما يجوز أكله منها وما لا يجوز** (الرياض: دار القاسم، ط١، ١٤٢٠هـ)، ص١٤-٣١.

احتياج الاجتهاد إلى العلوم والطب في أحكام الأطعمة والأشربة

البحث عن الحكم الشرعي لا يتم إلا بالاجتهاد وتنزيل هذا الحكم على الواقع لا يتم كذلك إلا بالاجتهاد، لأن الواقع محل الحكم ولا يمكن فصله عنه. ولا يمكن التغاضي عن أحدهما في تحقيق مقصد الشارع من وضع الأحكام لجميع تصرفات المكلفين. الواقع المعاصر يختلف من الواقع القديم، وإن لم يكن هذا التغاير كثيرا فقليلا، وكلاهما يؤثران في الحكم الذي هو هدف الاجتهاد، ويؤثران تبعا الاجتهاد نفسه من حيث كيفية توظيفه ودقة إعماله.

(١) ضرورة الاستناد إلى العلوم المعاصرة في عملية الاجتهاد:

وانطلاقا من المقدمة السالفة، يتحتم القول بضرورة استناد الاجتهاد الفقهي إلى العلوم المعاصرة من أجل العثور على الأحكام الشرعية للمستجدات. هذه الوقائع الجديدة تقترن بالظروف الحديثة من التغيرات الفكرية والتطورات الآلية، فهي تشكل جوهر المسألة المبحوث عن حكمها الشرعي بالاجتهاد. المجتهد لم يلم بحقيقة المسألة التي يقصد الاجتهاد فيها إذا لم يحط بملابساتها وظروفها وواقعها. ومن هنا يأتي دور فقه الواقع في معالجة القضايا المعاصرة بالنظر إليها في واقعها واعتباره مؤثرا في تشخيص حكمها الشرعي.

ولهذا، ذكر الشيخ يوسف القرضاوي حين عرض شروط المجتهد في هذا العصر أن يعرف قدرا من علوم النفس والتربية والاجتماع والاقتصاد والتاريخ والسياسة والقوانين الدولية ونحوها من الدراسات الإنسانية التي تكشف له الواقع الذي يعايشه ويعامله. بل لا بد له كذلك من قدر من المعارف العلمية مثل الأحياء والطبيعة والكيمياء والرياضيات ونحوها، فهي تشكل أرضية ثقافية لازمة لكل إنسان معاصر.[٢٨]

هذه العلوم منها ما بني على أيدلوجيات وأفكار كالمعارف الإنسانية ومنها ما أسس على آلات واكتشافات كالمعارف العلمية. فالمسائل المعاصرة التي تمس هذه المعارف بحاجة إلى الاجتهاد الذي يلحظ فيه المجتهد معطيات هذه العلوم ويحيط بها علما، غير أنه لا تكون هذه الاستفادة مؤدية إلى تسرب الأيدلوجيات الأجنبية في نظام التشريع الإسلامي.[٢٩]

---

[٢٨] يوسف القرضاوي، **الاجتهاد في الشريعة الإسلامية مع نظرات تحليلية في الاجتهاد المعاصر** (الكويت: دار القلم، ط١، ١٩٩٦)، ص٤٣.

[٢٩] نور الدين بن مختار الخادمي، **الاجتهاد المقاصدي حجيته ضوابطه مجالاته**، من سلسلة كتاب الأمة (الدوحة: وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، ط١، ١٩٩٨م)، ج٢، ص١٦٤.

وثمة جانب آخر في استفادة الاجتهاد المعاصر بهذه المعارف، وهو مناهج البحث، وكما أن الاجتهاد هو بحث فقهي فله شبه بالبحوث الأخرى التي أجريت، وهذه المناهج تمثل قاسما مشتركا بين جميع البحوث.[٣٠] وقد تقدمت هذه المعارف بمناهج بحثها العلمي من حيث أدواتها وممكناتها وكيفياتها على مناهج علماء المسلمين في هذا العصر. وهذه المناهج إن لم تؤثر كثيرا فقليلا في نتائجها وحصائلها مما يؤدي إلى الدقة والضبط والإصابة. فلا مانع أن يوظف المجتهد هذه المناهج في البحث عن الحكم الشرعي ولا سيما في المسائل ذات الصلة بالمكتشفات العلمية والمنتجات العقلية الحديثة.

فالاجتهاد الفقهي في الواقع المعاصر يعتمد على العلوم الشرعية ويستفيد بالعلوم الوضعية، ولا بد من توظيفهما في البحث عن الحكم الشرعي، وهذا ما يسمى بـ"الاستعارة من بين العلوم"،[٣١] وهذا كيلا يكون المفاد الذي يتوصل إليه الاجتهاد الفقهي نائيا عن الواقع وبعيدا عن الصواب.

(٢) مجال تعويل الاجتهاد على العلوم المعاصرة في أحكام الأطعمة والأشربة:

القضايا التي تتعلق بالأطعمة والأشربة تتجدد يوما بعد يوما، وليس من الاحتياج إلى الأكل والشرب إلى عدم الاحتياج إليهما، ولكن في الأعيان التي تؤكل وتشرب. فهذه القضايا تحتاج أن تعالج بالمسلك الذي بيناه آنفا وهو الدمج بين العلوم الشرعية والعلوم الوضعية في البحث عن أحكامها الشرعية. ولا سيما بعد أن تطورت صناعة الأكل والشرب وأصبحت أن تمكنها التكنولوجيات والاكتشافات الحديثة. ونتيجة هذا التطور ظهرت أنواع شتى من الأطعمة والأشربة في الأسواق بمختلف ألوانها وأشكالها وطعومها وروائحها ومكوناتها وآثارها.

الاجتهاد الفقهي في أحكام الأطعمة والأشربة يدور بين أن يتوصل إلى ما هو حلال وبين ما هو حرام. هذه المنتجات من المطعومات والمشروبات التي هي وليدة التقدم في صناعة الأكل والشرب تكون إما حلال وإما حرام. والقول بحلها وحرمتها اجتهاد، والاجتهاد في المسائل المعاصرة كما بينا يكون بالاستناد إلى الأدلة الشرعية والاستفادة من العلوم المعاصرة. لا بد من التسليم بضرورة هذه الاستفادة إبان البحث عن أحكام هذه المنتجات، لأنه الاختلاف في ألوانها وأشكالها وطعومها وروائحها ومكوناتها وآثارها قد تؤثر في هذه الأحكام، كأن يغير عين إلى عين آخر أو يدخل عين محرمة في عين مباحة أو جعل عين نافعة عينا مضرة.

---

[٣٠] المصدر نفسه، ج٢، ص١٦٥.

[٣١] سامي الصلاحات، **فقه الواقع بين منظور القطع والظن دراسة أصولية**، مجلة الشريعة والقانون، العدد:٢١، ٢٠٠٤م، ص١٩٤.

مجالات تعويل الاجتهاد على العلوم المعاصرة في البحث عن أحكام الأطعمة الأشربة تكون كالآتي:

(١) التشخيص في نوعية الأعيان أو جنسها:

سبق أن تكلمنا عن تقسيمات الأعيان الموجودة في العالم، وجدوى هذا التقسيم التفريق بين نوع من آخر وبين جنس من آخر في حكمه الشرعي والأصل الموضوع له والشروط المحددة. ومقتضى هذا التقسيم أن يراعى حكم كل نوع بما ضبطه الشرع، فالخلل في التمييز بين هذه الأنواع والأجناس يفضي إلى الخلل في التمييز بين أحكامها وضوابطها فيؤدي إلى التخبط في اعتبار الأصل والشروط والأحكام في هذه الأنواع والأجناس من الأعيان.

الحكم الكلي لهذه الأعيان الإباحة، ولكن يختلف الأشربة من الأطعمة، ويختلف جنس الحيوانات من جنس النباتات، ويختلف جنس الحيوانات المرئية من جنس الحيوانات الدقيقة، ويختلف جنس النباتات المرئية من النباتات الدقيقة، ويختلف نوع الحيوانات البحرية من نوع الحيوانات البرية. هذه الاختلافات كما أنها في الأعيان فإنها كذلك في الأحكام والأصول والضوابط التي وضعها الشرع. ولا يمكن مثلا أن نحكم في الحيوانات بأحكام النباتات وأصولها وضوابطها، والعكس كذلك. ولا يكمن مثلا أن نحكم في الحيوانات البحرية بأحكام الحيوانات البرية وأصولها وضوابطه، والعكس كذلك.

وكثيرا ما نرى في الأسواق الآن أن المنتجات وخاصة المأكولة منها لم تكن على صورتها الأصلية بحيث يسهل للناظرين إليها تمييزها بناء على هذه التقسيمات. وتأتي هذه المنتجات في صور شتى منها مجمدة ومنها سائلة ومنها مدققة ومنها معلبة، وهي تعسر التمييز بينها.

وهنا يجيء دور العلوم في التعرف على أجناس المكونات في المنتجات وتمييزها بين جنس وآخر لضرورة الاختلاف في أحكامها وضوابطها. بعض المكونات في هذه المنتجات تتمثل في الأكواد والرموز والأسماء والمصطلحات العلمية، مما يصعب التعرف عليها. التحليل الكيميائي في المختبرات لهذه المكونات يقدر على الوقوف عند حقائقها من جانب جنسها أو نوعها من الأعيان. الحكم على هذه المكونات يعتمد على نتائج التحليل الكيميائي في تشخيص الأعيان، ثم هذه النتائج ترجع إلى الأحكام والأصول والضوابط الشرعية.

وعلى سبيل المثال، يتكون منتج الشوكولاتة (Only) على هذه المكونات: سكر، زيت نباتي، مسحوق خلاصة ماء الجبن، أرز مقرمش، دقيق الصويا، مسحوق الكاكاو، مسحوق الحليب، لستين الصويا، طعم

معادل للطبيعي (حليب، فانيليا، جوز هند).[٣٢] بعض هذه المكونات تحتاج إلى التحليل الكيميائي لتحديد نوعيتها، وإذا كانت من نوع النباتات فتأخذ حكمها وضوابطها وإذا كانت من نوع الحيوانات فتأخذ حكمها وضوابطها. فالحكم الشرعي بالحل والحرمة يعتمد على هذا التشخيص وما يتبعه من التزام الضوابط والأصول الشرعية في كل من هذه الأجناس.

(٢) التدقيق في وجود الأعيان المحرمة:

وقد مر بنا الحديث عن الأحكام الشرعية لهذه الأعيان فتنقسم إلى ما هو حلال وما هو حرام، فيكون الأصل فيها الإباحة ولا يحرم منها إلا بالدليل. ينقسم التحريم فيها إلى قسمين: التحريم لذاته والتحريم لغيره،[٣٣] فالتحريم لذاته يكون في الأعيان المنصوص على تحريمها كالخنزير والخمر، والتحريم لغيره يكون في الأعيان المباحة ولكن لم يتبع فيها الضوابط الشرعية كالحيوانات غير المذبوحة. وكلا القسمين الأعيان فيهما تعتبر محرمة شرعا يحرم أكله وشربه، ويترتب على فعله العقاب في الآخرة.

هذه الأعيان المحرمة إذا كانت في صورته الأصلية يسهل التعرف عليها والاجتناب عنها، وأما بعد أن تغيرت إلى صور أخرى كما ذكرنا سابقا فيعسر العلم بها، فضلا عن أن المكونات في المأكولات والمشروبات تأخذ أسماء جديدة. وإضافة إلى ذلك، أنه إذا اجتمع الحلال والحرام غلب جانب الحرام كما في القاعدة السابقة تماشيا مع القاعدة الأساس في مقاصد التشريع وهي دفع المفسدة أولى على جلب المصلحة.[٣٤] الحرام يتضمن المفسدة والحلال يتضمن المصلحة، وإذا اجتمعا ولا يمكن فصلهما فيؤخذ بحكم الحرام تغليبا لجانب المفسدة، لأن في درء المفسدة جلبا للمصلحة حتما ولكن لا يتحتم في جلب المصلحة درء للمفسدة.

وعلى سبيل المثال، يحتوي منتج (Molto) على هذه المحتويات: دقيق قمح، سكر، زيوت نباتية مهدرجة (من زيت النخيل)، صفار بيض، مستحلبات غذائية (E471)، خميرة، ملح طعام، مثبتات (E466-E440)، لون طبيعي (E120)، حمض ستريك، فانيلين، مواد حافظة بالنسب المصرح بها (بروبيونات الكالسيوم E282)، بنزوات الصوديوم (E211)، مكسبات طعم مماثلة للطبيعي.[٣٥] بعض هذه المحتويات بحاجة إلى التحليل

---

[٣٢] انظر إلى ملحق رقم: ١

[٣٣] عبد الكريم زيدان، **الوجيز في أصول الفقه**، المصدر السابق، ص٤٢-٤٣.

[٣٤] أحمد بن محمد الزرقاء، **شرح القواعد الفقهية**، المصدر السابق، ص٢٠٥.

[٣٥] انظر إلى ملحق رقم: ٢

والدراسة وخاصة المكونات التي تمثلها الأكواد والرموز لقصد التحقق من حلها أم حرمتها. وإذا لم يوجد دليل بعد البحث والتجربة على أنها حرام إما لذاته وإما لذاته فهي باقية على حكمها الأصلي أي الإباحة. وهذه الأكواد والرموز والتحليلات العلمية مستندة إلى العلوم المعاصرة التي هي اعتماد الاجتهاد في الواقع المعاصر.

(٣) التحقق من المادة الضارة في الأعيان:

وإذا سلمت المنتجات من الأعيان المحرمة فيشرع المجتهد في النظر في آثار استهلاكها حالا ومآلا، وإن سببت ضررا على جسم الإنسان وصحته فهي محرمة عملا بقاعدة لا ضرر ولا ضرار[٣٦] والقواعد الأخرى. الأطعمة التي تشتمل على المواد الضارة على الإنسان ممنوعة شرعا قبل أن تكون ممنوعة طبيا وعقلا. والأعيان تتوقف على إفادتها ضررا لتحريمها، وإذا كان مضرة في أكلها فيحرم أكلها ولا يحرم في استخدامها كبعض المواد الكيميائية، فإنها تضر الجسم إذا بلعها الإنسان، ولكنها مفيدة في أمور أخرى.

التمييز بين ما هو مضر وما هو غير مضر في مكونات الأطعمة والأشربة يفتقر إلى التجارب والدراسات المختبرية وخاصة بعد أن تطورت صناعة الأكل والشرب بخلط المواد الكيميائية مع المواد الطبيعية.

وعلى سبيل المثال، يحتوي منتج البسكويت (Marie) على هذه المحتويات: دقيق القمح، سكر، زيت نباتي (نخيل)، خلاصة الملت، شراب الكسر المحول جزئيا، ملح، مواد رافعة (بيكربونات الصوديوم، بيكربونات الأمونيوم)، جلوتين.[٣٧] بعض هذه المحتويات تحتاج إلى التحليل الكيميائي للتحقق من سلامة المنتج من المواد الضارة، وإذا كان التحليل يفيد أنها ضارة فهي محرمة سيرا على القواعد الكلية التي تدل على أن كل ما يضر الإنسان محظور.

(٤) التثبت من المادة المسكرة في الأعيان:

وقد نص الشرع على تحريم الخمر وكل ما هو مسكر، والتحريم في المسكر يشمل كثيره وقليله. ويترتب على هذا حرمة تناول المسكر مطلقا إلا في حالات الضرورة لأن الضرورات تبيح المحظورات. وكل طعام أو شراب يحتوي على الخمر كثيرا أو قليلا يحرم أكله وشربه. وإذا كانت الأعيان سليمة من الأجناس المحرمة وخالية من المواد الضارة ولكنها مشتملة على المادة المسكرة فيحرم تناولها.

---

[٣٦] أحمد بن محمد الزرقاء، **شرح القواعد الفقهية**، المصدر السابق، ص١٦٥.

[٣٧] انظر إلى ملحق رقم: ٣

وفي الوقت الراهن يتنوع الخمر إلى أنواع وبأسماء عديدة، ولا يوجد سبيل إلى التعرف عليها إلا بالتحليل الكيميائي في المختبرات لأن الخمر لها عناصرها المعينة تختلف عن المواد الأخرى. واستخدام الخمر في صناعة الأكل والشرب يحدث ولا سيما بعد أن جعلت الخمر مادة من مواد مضافة إلى الأطعمة والأشربة لأسباب إيجابية أو سلبية.

وعلى سبيل المثال، يتكون منتج (Clorets) على هذه المكونات: جوما، سكر، قطر الذرة، نشاء، منثول (٧ ملغ لكل قطعة)، اسبرتام (٢ ملغ لكل قطعة)، كلوروفيل، اكتيزول (زيت بذرة القطن المهدرج)، منكهات طعام طبيعية واصطناعية (نعناع)، مادة الفنيل الانين.[٣٨] وبعض هذه المكونات مثل منثول واكتيزول بحاجة إلى الدراسة والبحث العلمي للتأكد من سلامتها من أن تكون من المواد المسكرة، فتدخل في نوع الخمر، وبالتالي يكون محرما.

فالخلاصة من الكلام، إن الحلال من الأطعمة والأشربة هو ما لم ينص على تحريمه لذاته وما لم يخالف الضوابط الشرعية فيحرم لغيره وما لم يؤد إلى الضرر في الحال أو المآل وما لم يكن مسكرا. وأما والحرام من الأطعمة والأشربة هو ما نص على تحريمه لذاته أو ما يخالف الضوابط الشرعية فيحرم لغيره أو ما أدى إلى الضرر في الحال أو المآل أو ما يكون مسكرا.

---

[٣٨] انظر إلى ملحق رقم: ٤

المبحث الثالث: تطبيقات الاستصحاب في القضايا الغذائية المعاصرة

يحتوي هذا المبحث على ثلاثة عناصر، وهي:

الأغذية المعدلة وراثياً (Genetically Modified Food)

استخدام مادة الجيلاتين (Gelatin)

استخدام مادة المستحلب (Emulsifier)

يحين وقته أن نطبق الاستصحاب بوصفه دليلا من الأدلة الشرعية التي يتوصل بها المجتهد إلى الحكم الشرعي على بعض القضايا الغذائية المعاصرة. وصلاحية اتخاذ هذا الدليل في النظر الاجتهادي في مثل هذه المستجدات تكمن في أن موضوع الأطعمة والأشربة كما هو مقرر في الشرع بدلالات نصوصه واجتهادات العلماء يستند أكثر إلى أحكام الأصل الموضوع لها والاستثناءات الواردة تخرج عن هذه الأصول بالأدلة الجزئية. وطبيعة الاستصحاب تتوافق كثيرا مع هذا الباب الفقهي لكونه متمحورا حول الأحكام الأصلية الثابتة في بقائها وديمومتها إلى أن جاءت أدلة أخرى ثابتة تصرفها عن أصلها.

هذه المسائل الثلاث هي بعض من المسائل العديدة الواقعة في هذا العصر في القضايا الغذائية، وهي كلها تفتقر إلى بيان الفقهاء لحكمها الشرعي لأنها تدخل في حياة المسلمين فيما يأكلونه ويشربون. ولا يجوز العدول عن بيانه والسكوت عن وصفه الشرعي وفي الوقت نفسه يستهلكها المسلمون ويتداولونها. ولا يصح كذلك التحكم العشوائي في هذه المسائل بحلالها اعتمادا على الاستدلال المتخبط بالاستصحاب الذي يقتضي أن الأصل في الأشياء الإباحة بغض النظر عن ما يتوصل إليه الفحوص العلمية في مكونات هذه الأشياء والتي قد تفضي إلى الحكم المخالف وهو الحرام لكونها محتوية على المواد المحرمة أو المضرة أو المسكرة. الضبط المنهجي في الاجتهاد الباحث عن هذه الأحكام في مثل هذه المسائل لا بد أن يوفق بين الضوابط الشرعية وبين المعطيات العلمية.

(١) بيان المسألة من المنظور العلمي الحديث:

المسألة الأولى التي يتخذها الباحث لتكون أنموذجا في تطبيق الاستصحاب على القضايا الغذائية المعاصرة هي مسألة الأغذية المعدلة وراثيا. ويكون الاجتهاد الاستصحابي في هذه المسألة منحصرا على أن يتوصل إلى حلها أو حرمتها بإرجاعها إلى أصل من الأصول المقررة في حكم الأطعمة والأشربة في الفقه. وإذا كانت هذه الأغذية بعد إجراء الاجتهاد المستند إلى الاستصحاب آيلة إلى أصل الإباحة فتحمل حكم الحلال، وإذا كانت آيلة إلى أصل الحرمة فتحكم بحرمتها.

هذه المسألة يتأصل جذرها في علم الهندسة الوراثية (Genetic Engineering) وعلم التكنولوجيا الحيوي (Biotechnology) التي تتبلور وتتطور في هذه الآونة الأخيرة من قبل الخبراء والعلماء، وإن كانت لها بوادر ظهورها على مرور التاريخ البشري. يركز علم الهندسة الوراثية على الوسائل والطرق في التحكم على

الجينومات الموجودة في النباتات والحيوانات والكائنات الدقيقة، ومن نماذج هذا التحكم التأليف بين مختلف عناصر الحمض النووي الريبي منقوص الأكسجين (DNA) ودمجه في النواقل كالبكتريا،[١] والجينومات هي عناصر (DNA). ويدرس علم التكنولوجيا الحيوي على العمليات الصناعية التي تستخدم الكائنات الدقيقة (microorganisms) وتتناول تقنيات الهندسة الوراثية لبناء السلالات الجديدة لإصلاح موصفاتها وإحداث منتجات جديدة.[٢]

وقبل أن نحلل معنى الأغذية المعدلة وراثيا (Genetically Modified Food) علينا أن نعلم أمرين مهمين وهما يعتبران من قوائم وجود هذا النوع من الأغذية:

١. **الحمض النووي (DNA):** هذه الأحرف الثلاثة مختصرة لـ (Deoxyribonucleic acid) وهي متكونة من عناصر أربعة adenine, thymine, cytosine, guanine. وهذا يمثل المادة الوراثية الموجودة في جميع الكائنات وتوجد عادة بالصورة الذرية المزدوجة الربط الهيدروجيني بين هذه العناصر الأربعة.[٣]

٢. **التحكم على الحمض النووي (DNA):** ويتمثل في التحكم على هذه المادة الوارثية والتصرف فيها بصور شتى منها الدمج والجمع والتأليف بين المادة الوراثية من الأعيان والكائنات المختلفة الأجناس أو بالتغيير والتعديل والتبديل والتصليح في هذه المادة من كائن واحد.

عملية التعديل الوراثي تجري في جميع الأعيان ولا تنحصر على الأغذية فحسب، ولذا عندما أطلق العلماء على مصطلح الكائنات المعدلة وراثيا (Genetically modified organisms) فإنهم قصدوا الأعيان والكائنات التي تمت عملية التصرف في مادتها الوراثية. وبتعريف أدق فهذا المصطلح يراد به النباتات أو الحيوانات والكائنات الدقيقة المعدلة نتيجة الدمج والحذف وصور أخرى من التصرف في المادة الوراثية.[٤]

فالأغذية المعدلة وراثيا تعني الأعيان المأكولة والمشروبة التي يتم إجراء عملية التصرف في موادها الوراثية بهذه الطرق والتقنيات. وقبل أن نشرع في الحكم الشرعي لهذه المسألة فمن المستحسن أن نفصل قليلا التعرض لوجوه التعديل الوراثي في هذه الأغذية، وهي كالآتي:

---

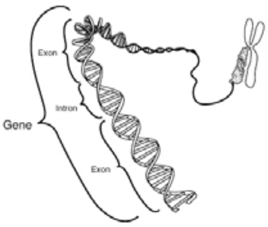
[1] Moselio Schaechter (ed.), *The Desk Encyclopedia of Microbiology,* California: Elsevier Academic Press, 2004, p.168.

[2] International Food Information Service, *Dictionary of Food Science and Technology,* Oxford: Blackwell Publishing, 2005, p.42.

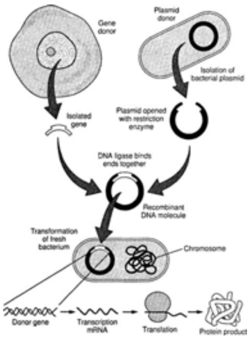
[3] Ibid, p.120.

[4] Moselio Schaechter (ed.), *The Desk Encyclopedia of Microbiology,* op.cit, p.526.

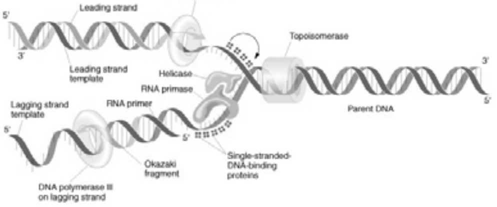
١. هذه العملية تمكن نقل الجين أو الجينات من كائن إلى آخر مثلا من نبات إلى حيوان أو العكس أو من حيوان إلى بكتريا أو العكس أو من نبات إلى بكتريا أو العكس. الجين المنقول أو الجينات المنقولة (Transgene) تتمكن من إصدار كل ما له في محله القديم إلى محله الجديد.[٥]


Exon
Intron
Gene
Exon

٢. عملية إعادة الدمج (Recombinant DNA) تكون بأخذ المادة الوراثية من الأعيان المختلفة ويتم بها التأليف المختبري (in vitro) ثم نقلها إلى الكائن الحي لتتركب عناصره وأوصافه.[٦]


Gene donor
Plasmid donor
Isolation of bacterial plasmid
Isolated gene
Plasmid opened with restriction enzyme
DNA ligase binds ends together
Recombinant DNA molecule
Transformation of fresh bacterium
Chromosome
Donor gene
Transcription mRNA
Translation
Protein product

٣. عملية استنساخ الجينومات في الخلايا (Replication DNA) تكون في العملية المنظمة المشتملة على المكونات المتعددة المتمثلة في أكثر من ٢٠ جينا في نسخ الجينوم.[٧]


DNA polymerase III on leading strand
Leading strand
5'
3'
Leading strand template
Topoisomerase
Helicase
RNA primase
3'
5'
Parent DNA
Lagging strand template
RNA primer
5'
5'
Okazaki fragment
Single-stranded-DNA-binding proteins
DNA polymerase III on lagging strand

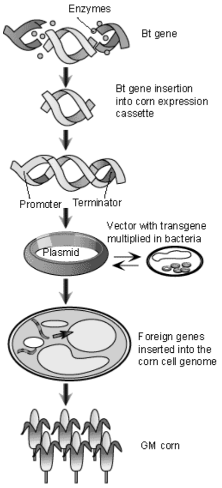
---

[5] Rosli Omar, *Environmental and Health Impacts of Genetically Engineered Organisms,* National Seminar on Biotechnology in Food and Consumer Product: Islamic Perspective, International Islamic University Malaysia, Kuala Lumpur, December 2007, p.2.

[6] Moselio Schaechter (ed.), *The Desk Encyclopedia of Microbiology,* op.cit, p.526.

[7] Ibid. p.350.

٤. استخدام الكائنات الدقيقة (Microorganisms) في صناعة الأغذية والمنتجات الغذائية والمواد اللونية والمواد المضافة إلى الأغذية (Food additives). وتتسرب هذه الكائنات إلى النظام الغذائي وهي كالبكتريا والقوالب (Molds) والخميرة (Yeasts) والطحالب (Algae).[٨]


Enzymes
Bt gene
Bt gene insertion into corn expression cassette
Promoter
Terminator
Plasmid
Vector with transgene multiplied in bacteria
Foreign genes inserted into the corn cell genome
GM corn

بالنظر إلى هذه الوجوه في التصرف في الحمض النووي الموجود في الكائنات فالأغذية المعدلة وراثيا تجرى فيها هذه العمليات إما بنقل مادتها الوراثية وإما بإعادة دمجها مع الجينات الأخرى وإما باستنساخها ليتزايد عددها وإما باستخدام الكائنات الدقيقة. وهذه العمليات تكون في علم التكنولوجيا الحيوي للأغذية (Food biotechnology) وهو يتكون من علم الكيمياء الحيوي (Biochemistry) وعلم الكيمياء (Chemistry) وعلم الأحياء الدقيقة (Microbiology) وعلم الهندسة الكيميائية (Chemical Engineering).[٩]

وبعد هذا العرض الموجز لمفهوم الأغذية المعدلة وراثيا وصور عمليتها وطرق تحصيلها فيمكننا أن نورد بعض النماذج من هذه الأغذية حتى يتم التصور الصحيح تجاهها قبل الإقدام على الحكم عليها بإباحتها أو بحرمتها، وإليكم ما يأتي بيانه:[١٠]

١. القرعيات (cucurbits) كالبطيخ والخيار والشمام: التعديل الوراثي في هذه النباتات بنقل الجينات من نوع إلى آخر ولا سيما الجينات المحتوية على المزايا الإنتاجية والزراعية.

وهذا التعديل الوراثي يعود بالفوائد في هذه النباتات من تمكنها من مكافحة الفيروسات والفطريات (Fungi) والمواد الكيميائية الموجودة في التراب ورفع الجودة.

٢. الفلفل (Pepper): ينقسم الفلفل في أحد تقسيماته إلى قسمين: ما هو حلو وما هو لاذع. التعديل الوراثي في الفلفل يكون نقل الجينات من نوع إلى آخر، وينتج بعده شجر الفلفل القادر على المبيدات العشبية (Herbicide) والفيروسات والتمكن من تحديد قدر الحلاوة واللذعة في الفلفل.

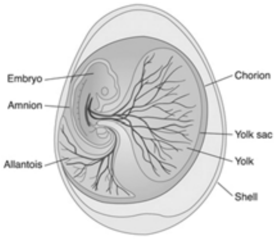
---

[8] Kalidas Shetty et.al (ed.), *Food Biotechnology,* Boca Raton: Taylor & Francis Group, 2nd Edition, 2006, p.27.

[9] Ibid. p.27.

[10] Victoriana Valpuesta (ed.), *Fruit and Vegetable Biotechnology,* Boca Raton: CRC Press, 1st Edition, 2002, pp.257-265.

٣. البيضة: وتحتوي على المغذيات الهامة (Nutrients) وهي الطاقة (Energy) والبروتين (Protein) والأحماض الدهنية (Fatty acids) والفيتامينات (Vitamins) والمعادن (Minerals). والتكنولوجيا الحيوي يسعى إلى تحسين مستوى المغذيات في البيضة لنفع البشر في مكملاته الغذائية (Dietary supplement)، ولتحصيل المنتجات غير الغذائية لتحسين الصحة."[١١]



(٢) الحكم الشرعي للمسألة عند العلماء:

الحكم الشرعي يدور مع سببه وجودا وعدما، وإذا وجد السبب وجد الحكم وإذا عدم السبب عدم الحكم. ولكنه ليس بهذه البساطة إذ إن الحكم عبارة عن خطاب الشارع والوصف الشرعي لأعمال المكلفين فلا يمكن التوصل إليه إلا بالاجتهاد الصحيح. والحكم على هذه المسألة بين أن تكون حلالا أو حراما يستند إلا الاجتهاد، وهذا الاجتهاد يستند إلى الأدلة والقواعد الشرعية. فالحكم المتوصل إليه في هذه المسألة مضاف إلى أعمال المكلفين في أكلها أو شربها وما يترتب عليه من الآثار الفقهية الأخرى المتصلة بأحكام التصرفات في المباحات أو المحرمات.

ومن المؤكد أن مثل هذه المسألة لم يكن الفقهاء القدامى قد تطرقوا إليها وبينوا حكمها لكونها وليدة التقدم العلمي المعاصر. وموقف المجتهد المعاصر منها أن لا يتغافل عن البحث عن حكمها لضرورة العلم به لدى المسلمين قاطبة. ومساعيه الاجتهادية تتوقف عند التحقق من صلاحية اندراج هذا المسألة تحت أي دليل شرعي وقاعدة شرعية، ويحكم عليها بمقتضى دلالة الدليل ومعنى القاعدة. ويدرس المسألة دراسة معمقة تستمد إلى المنظور الشرعي وتستفيد من المنظور العلمي بإيراد أسباب الإباحة ومدى توافقها مع المسألة وإيراد أسباب التحريم ومدى تطابقها مع المسألة.

أسباب الإباحة ومدى توافقها مع مسألة الأغذية المعدلة وراثيا:

١. **بقاء الحكم الأصلي**: القواعد الفقهية الدالة على أحكام الأطعمة والأشربة غالبا أن تتناول الأصل الموضوع له في الشرع بحيث إن الجزئيات تنضوي تحت هذا الأصل إذا أمكن وصح اندراجها إلى أن ثبت دليل آخر يقتضي عدولها عن أصلها. وإذا ثبت عدولها فتندرج حينئذ تحت أصل آخر. هذه الأغذية المعدلة وراثيا تعرف أحكامها بالأصل الذي تندرج تحته، ولكون هذه المسألة من موضوع

---

[11] Jean Richard Neesr & J. Bruce German (ed.), *Bioprocess and Biotechnology for Functional Foods and Nutraceuticals,* New York: Marcel Dekker Inc., 2004, p.17

الأطعمة والأشربة فإن الذي يتبادر إلى الذهن في حكمها هو الإباحة. فالمتقرر المتيقن ثبوته هو أن الأحكام الأصلية لهذه الأغذية هي التي دلت عليها القواعد الشرعية السابقة، فالعدول عنها مفتقر إلى دليل آخر ثابت. إذا كانت هذه الأغذية المعدلة وراثيا من جنس الحيوانات فالحكم الأصلي لها أنها حلال إلا ما نص الشارع على تحريمه لذاته أو لغيره. وإذا كانت هذه الأغذية من جنس النباتات فالحكم الأصلي لها أنها حلال إلا ما أدى إلى الضرر والسكر. وإذا كانت هذه الأغذية من جنس المائعات فالحكم الأصلي لها أنها حلال إلا ما أدى إلى الضرر والسكر. وإذا كانت هذه الأغذية من جنس الكائنات الدقيقة فالحكم الأصلي لها أنها حلال إلا ما أفضى إلى الضرر. ووظيفة الاجتهاد تكون في ضبط صلاحية اندراج هذه الأغذية في هذه الأحكام الأصلية وانتفاء المعارضة .

٢. **تحقيق مقصد جلب المصلحة:** جلب المصلحة مقصد التشريع، وما يحققها مطلوب، وما يحافظ على وجودها مطلوب، وما يراعي عدم انتفائها مطلوب كذلك. ومن عوامل التعديل الوراثي في هذه الأغذية المنافع الراجعة إلى البشر في تناولها واستهلاكها من جهة والمنافع الراجعة إلى الأغذية وهي في الأخير راجعة إلى البشر كذلك. وقد بينا سابقا بعض هذه المنافع، وثمة منافع أخرى تنجم نتيجة إجراء عملية التعديل الوراثي في الأغذية هي كتغيير القيمة المغذية (Nutritional value) في الأغذية، وتعديل لون الفواكه وحلاوتها، وتحصيل المنتجات الغذائية المستمدة من الصيدلانية البيولوجية (Biopharmaceutical).[١٢] وتماشيا مع قاعدة الأصل في المنافع الإباحة فهذه الأغذية مباحة إذا اكتملت شروط اشتمالها على المصلحة الصحيحة.

٣. **تحقيق مقصد دفع المفسدة:** دفع المفسدة مقصد التشريع، وما يفوتها مطلوب، وما يحافظ على عدمها مطلوب، وما يراعي عدم وقوعها مطلوب كذلك. والآثار المترتبة على عملية التعديل الوراثي في إطار دفع المفسدة منها ما يرجع إلى المنتجين كتمكين النباتات من مكافحة الفيروسات والفطريات والمواد الكيمائية الموجودة في التراب والمبيدات العشبية،[١٣] ومنها ما يرجع إلى المستهلكين كتمهيل الأغذية الفساد والتعفن والبلى وإثراء العناصر الغذائية الصحية.[١٤] وتماشيا مع قاعدة دفع المفسدة مصلحة وليس العكس فهذه الأغذية إذا كان التعديل الوراثي فيها يؤدي بالبشر إلى درء المفاسد الواقعة والمتوقعة فهي تدخل تحت أصل المنافع في الأشياء.

---

[12] Victoriana Valpuesta (ed.), *Fruit and Vegetable Biotechnology,* op.cit, pp.160-169.

[13] Ibid. pp.257-265.

[14] Deborah B. Whitman, *Genetically Modified Foods: Harmful or Helpful?,* http://www.csa.com/discoveryguides/gmfood/review.pdf

٤. **حدوث الظروف الاستثنائية:** سبب آخر للإباحة في موضوع تناول الأطعمة والأشربة هو دخول المكلف في أصل التيسير والترخص بحدوث الحالات الاستثنائية. الأصول الكلية الأخرى معدول عنها في مثل هذه الظروف بل ويتخذ أصل آخر يقتضي الجواز والإباحة. ولذا، الشارع عندما حرم أشياء من الأطعمة والأشربة ذكر حكم مخالف لمراعاة الحالات الاستثنائية التي تجعل المكلفين في العسر والضرورة لو التزموا بهذه الأصول. وقال تعالى ﴿ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ وَلَحْمَ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ ۖ فَمَنِ ٱضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ ٱللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ ﴾ (النحل: ١١٥)

أسباب التحريم ومدى تطابقها مع مسألة الأغذية المعدلة وراثيا:

١. **وجود المقتضي لتوقف الحكم الأصلي:** الاعتماد على الأصل أصل والعدول عنه غير سائغ إلا بالدليل، فالحلال أصل في الأطعمة والأشربة والعدول عن هذا الحكم لم يكن بد من المقتضي. يفترض ورود الاحتمالات المقتضية لتوقف الحكم الأصلي في مسألة الأغذية المعدلة وراثيا، فهذه الاحتمالات إن قويت بالبراهين العلمية أصبحت أدلة معتبرة لتصرف هذه المسألة عن هذا الحكم الأصلي. ومن هذه الاحتمالات:[١٥]

- تغيير أصل الخلقة ومخالفة أصل الفطرة: قال تعالى ﴿ وَلَأُضِلَّنَّهُمْ وَلَأُمَنِّيَنَّهُمْ وَلَأٓمُرَنَّهُمْ فَلَيُبَتِّكُنَّ ءَاذَانَ ٱلْأَنْعَٰمِ وَلَأٓمُرَنَّهُمْ فَلَيُغَيِّرُنَّ خَلْقَ ٱللَّهِ ۚ وَمَن يَتَّخِذِ ٱلشَّيْطَٰنَ وَلِيًّا مِّن دُونِ ٱللَّهِ فَقَدْ خَسِرَ خُسْرَانًا مُّبِينًا ﴾ (النساء: ١١٩) هذه الآية بسياقها نص على تحريم تغيير خلق الله، وفيه معنى تحريم مخالفة الفطرة، وقال تعالى ﴿ فَأَقِمْ وَجْهَكَ لِلدِّينِ حَنِيفًا ۚ فِطْرَتَ ٱللَّهِ ٱلَّتِى فَطَرَ ٱلنَّاسَ عَلَيْهَا ۚ لَا تَبْدِيلَ لِخَلْقِ ٱللَّهِ ۚ ذَٰلِكَ ٱلدِّينُ ٱلْقَيِّمُ وَلَٰكِنَّ أَكْثَرَ ٱلنَّاسِ لَا يَعْلَمُونَ ﴾ (الروم: ٣٠). وإذا كانت عملية التعديل الوراثي سواء أكان في الأغذية وغيرها تتضمن معنى تغيير الخلق ومخالفة الفطرة فأصبحت محرمة ومعدولة عن حكمها الأصلي الذي هو الإباحة.

- خطأ منطلق ظهور الأغذية المعدلة وراثيا: ومن دوافع تبلور هذه الصناعة وتطورها في هذا العصر تخوف الخبراء على ازدياد سكان العالم الذي يفضي إلى عجز المواد الغذائية وعدم كفايتها مما يؤدي إلى

---

[15] Anke Sandra Bouzenita, *Eating the Fruits or Hubris? Biotechnology in Food and Consumer Products: an Islamic Perspective,* National Seminar on Biotechnology in Food and Consumer Product: Islamic Perspective, International Islamic University Malaysia, Kuala Lumpur, December 2007, p.7.

المجاعة والتنافس بين القوات. ويرون أن هذه الصناعة تساعد على القضاء على هذه الأزمة، والواقع أنها تفيد نتيجة مخالفة مما هو مرجو، فالخلل في الحقيقة ليس في عجز المواد ولكنه في خطأ التوزيع.

- اشتمالها على معنى الغش الممنوع شرعا: وقد ثبت في الحديث تحريم الغش بقوله ﷺ "من غشنا فليس منا"[١٦] هذه الأغذية المعدلة وراثيا تختلف من الأغذية الأصلية من حيث مشمولاتها وموصفاتها، وإطلاق اسمها الأصلي عليها والحال أنها قد عدلت جينيا غش وخداع على المستهلكين، فضلا عن أن الآثار المترتبة على الاستهلاك تختلف من النوع المعدل إلى النوع الأصلي.

٢. **اجتماع الحلال مع الحرام:** وحكم هذا مستخلص من قواعد شتى، منها: درء المفسدة أولى من جلب المصلحة، وإذا اجتمع الحلال والحرام غلب جانب الحرام، وإذا اجتمع حظر وإباحة غلب جانب الحظر. لأن الحرام لا يكون حراما إلا لمفسدة أراد الشرع درئها، ولأن الحلال لا يكون حلالا إلا لمصلحة أراد الشرع جلبها. وإذا أدت هندسة التعديل الوراثي في الأغذية إلى الامتزاج بين ما هو حلال وما هو حرام فتحكم بالحرمة بمقتضى هذه القاعدة. وثمة احتمالات تفضي إلى وقوع اجتماع الحلال والحرام في الأغذية المعدلة وراثيا، وإن ثبتت هذه الاحتمالات بالبراهين تصلح أن تصرف الحكم الكلي، ومنها:[17]

- من صور التعديل الوراثي نقل الجينات: الجين جزء من العين فيأخذ حكم عينه، ومثلا الخنزير محرم وجيناته محرمة كذلك. وإذا كانت عملية التعديل الوراثي في الأغذية بطريقة نقل الجينات من شيء إلى شيء آخر فلا بد من التثبت في أنها من الأعيان المباحة، وإذا نقل جين من عين محرمة إلى عين مباحة فتصبح محرمة وعكسه من باب الأولى.

- من صور التعديل الوراثي مزج الجينات: وإذا كانت عملية التعديل الوراثي في الأغذية بطريق مزج الجينات ثم وضعها في محل، فينظر كذلك بهذه القاعدة. إذا كانت إحدى الجينات من عين محرمة وتوضع في محل مباح تبقى محرمة، وإذا كانت الجينات من الأعيان المباحة وتوضع في محل محرم تكون محرمة كذلك.

---

[١٦] أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب الإيمان، باب قوله ﷺ من غشنا فليس منا، رقم الحديث: ١٤٦.

[17] http://en.wikipedia.org/wiki/Genetically_modified_food

٣. **معارضة الضوابط الشرعية:** الأحكام الأصلية الموضوعة للأطعمة والأشربة مقيدة بالضوابط الشرعية، ولذا وضع الشرع دائرة التحريم لغيره لعدم استيفاء هذه الضوابط ومعارضتها مما يخل بالأحكام الأصلية. وما ثبت تحريمه لذاته لا يكون حلالا إلا بمعارضة محاله وهو إذا تحليل لغيره، وما ثبت تحليل لذاته لا يكون حراما إلا بمعارضة ضوابطه وهو إذا تحريم لغيره. ومن الضوابط الشرعية للأحكام الأصلية في الأطعمة مثلا أن الأصل في الأنعام الإباحة ولكنه بشرط التذكية الشرعية. وثمة احتمالات تؤدي إلى معارضة الضوابط الشرعية في أحكام الأغذية وقد تقتضي عدولها عن حكمها الأصلي الموضوع لها، ومنها:

- قياس الجين المأخوذ من الحيوان على الجزء من بدنه: تطرقنا سابقا إلى إجماع العلماء على تحريم الجزء المقطوع من الحيوان الحي لاعتباره ميتة. وإذا قسنا الجين على الجزء من الحيوان فأخذه لا بد أن يكون بعد التذكية الشرعية، لجامع بينهما أنهما من مكونات الحيوان. وإذا أخذ الجين من الحيوان الحي فيعتبر ميتة وهو حرام.

- اعتبار القليل المسكر في الأشربة: قد يستخدم التعديل الوراثي في الأغذية بالعناصر الموجودة في الخمر كالإيثانول (Ethanol)،[١٨] وما تقرر في القاعدة الشرعية أن المسكر قليله وكثيره على حد سواء في الحرمة. هذان القليل والكثير يشتملان على عناصر الخمر، وهي محرمة. وإذا استخدمت هذه الصناعة عناصر الخمر في الأغذية وخاصة الأشربة فتحرم بهذه القاعدة.

٤. **تحقيق جلب المفسدة أو تفويت المصلحة:** وهو عكس ما الذي يقتضي الإباحة من تحقيق جلب المصلحة ودفع المفسدة، وهذه الأغذية المعدلة وراثيا إن عادت إلى البشر بتحقيق المفسدة لهم وتفويت المصلحة منهم فتخرج عن الحكم الأصلي أي من الإباحة إلى الحرمة. وقد أثار بعض الباحثين على الآثار السلبية التي تتضمن معنى جلب المفسدة ودفع المصلحة في تناول الأغذية المعدلة وراثيا واستهلاكها، ونذكر منها كالآتي:[١٩]

- الآثار الآيلة إلى الكون: إضرار على الكائنات الأخرى، نقل الجينات إلى الكائنات غير المستهدفة، الإخلال في التسلسل النظامي بين الكائنات (Ecosystem)، ظهور أجناس جديدة من الكائنات.

---

[18] http://en.wikipedia.org/wiki/Alcohol

[19] Deborah B. Whitman, *Genetically Modified Foods: Harmful or Helpful?,* op.cit. Rosli Omar, *Environmental and Health Impacts of Genetically Engineered Organisms,* op.cit. Anke Sandra Bouzenita, *Eating the Fruits or Hubris?,* op.cit.

- الآثار الآيلة إلى البشر: التأثيرات المجهولة على صحة الإنسان، ارتفاع إمكانية الحساسية المسببة للأمراض (Allergy)، التأثيرات السمية (Toxic effects)، تفاعلات المضادات الحيوية (Antibiotic) في الجسم.

وبعد هذا العرض، نستأنس ببعض الآراء من خلال الكتابات الفقهية المعاصرة في شأن حكم استهلاك الأغذية المعدلة وراثيا، وهي كالآتي:

١. **مركز فتوى في موقع إسلام ويب:** ومن هذا كله نخلص إلى القول بأنه بعد ثبوت ضرر تلك الأغذية المعدلة وراثياً، فإنه لا يجوز تناولها لما تسببه من أضرار ومخاطر ثابتة في الجملة، على المستوى القريب والبعيد.[٢٠]

٢. **الأستاذ الدكتور أحمد الحجي الكردي:** فجميع الأغذية والمطعومات حلال في الشرع، إلا ما استثني منها بنص، أو كان نجساً، أو ما يشتمل منها على ضرر بمتناوله. وعليه فإن كان أكل هذه النباتات لا يضر بمتناولها فلا مانع مما ذكر في السؤال، وإلا فلا. ومرجع إثبات ذلك للعلماء المسلمين الموثوقين، والمختصين في هذه العلوم.[٢١]

٣. **الأستاذ الدكتور عبد الفتاح محمود إدريس:** وهذه المزروعات المحورة لم يثبت حتى الآن من طرق موثوق بها، أنها ضارة بالإنسان أو الحيوان أو البيئة، أو مدى حجم الضرر الناشئ عنها، وإنما المنع والتحذير من هذه المزروعات قائم على مجرد توقع أن تضر بالإنسان أو الحيوان أو البيئة، وهذا التوقع وإن كان يقوم على أساس، إلا أنه لا يكفى للقول بحرمة استزراع أو تناول هذه المزروعات أو التعامل فيها؛ لأن القاعدة الشرعية تقضى بأن " اليقين لا يزول بالشك "، وهذه المزروعات قبل تحويرها ثبت باليقين إباحة تناولها شرعاً، ولم يثبت بعد تحويرها ما يقتضى تغيير حكم الإباحة إلى الحرمة، فبقيت على حكم الإباحة استصحاباً للأصل والله أعلم.[٢٢]

وتتمحور آراء المعاصرين في مسألة الأغذية المعدلة وراثيا حول الاستناد إلى الحكم الشرعي الأصلي الموضوع لهذا الباب والعدول عنه يصح إذا اقتضى دليل آخر الحكم المخالف كأن تسبب الضرر وتختلط بالمحرمات.

---

[20] http://www.islamweb.net/ver2/Fatwa/ShowFatwa.php?lang=A&Option=FatwaId&Id=4260

[21] http://www.islamic-fatwa.net/fatawa/index.php?module=fatwa&id=24003

[22] http://jmuslim.naseej.com/Detail.asp?InSectionID=260&InNewsItemID=209336

(٣) وجه الاستدلال بالاستصحاب في المسألة:

ولا يخفى على الناظر في المناقشة الفقهية عن مسألة الأغذية المعدلة وراثيا استناد الاجتهاد إلى دليل الاستصحاب وتوظيفه لقصد التوصل إلى الحكم الشرعي. فالاستصحاب كما أوردنا سابقا عبارة عن التمسك بالأصل الثابت في الشرع وعدم العدول عنه بإخضاع جميع جزئياته تحته حتى يثبت دليل آخر يصرف بعض الجزئيات إلى أصل ثابت آخر، أو الاستمرار بما ثبت يقينا في جميع الظروف إلى أن دل دليل على تغييره.

الحكم الأصلي الثابت في الشرع أن الأغذية مباحة حتى أن يثبت تحريمها، فيستصحب هذا الحكم في الأغذية المعدلة وراثيا، ونقول أنها مباحة. ومساعي العدول عن هذا الأصل تتمثل في البحث عن إمكانية اندراج المسألة تحت أصل آخر فيتغير حكمه إلى ما يقتضيه الأصل الآخر. وهنا يتأتى دور الترجيح بين الأصول التي تصلح تكون أصلا للمسألة بالنظر إلى الأصل الذي يجلب المصلحة والأصل الذي يدفع المفسدة والأصل الذي يحمل الحكم الكلي والأصل الذي يحمل الحكم الجزئي.

وإذا ثبت أنها مندرجة تحت أصل آخر مثلا أن هذه الأغذية محتوية على المكونات المضرة فتأخذ حكم قاعدة أن الأصل في المضار التحريم. القائلون بإباحتها يستدلون باستصحاب قاعدة أن الأصل في الأشياء الإباحة في هذه الأغذية وعدولها عن هذا الأصل لم يثبت يقينا بالأدلة والبراهين. وأما القائلون بحرمتها يستدلون بوجود الأدلة والبراهين التي تقتضي عدول هذه المسألة عن هذا الأصل، فحكمها يكون بدلالة الأدلة والبراهين.

استخدام مادة الجيلاتين (Gelatin)

وهذا الأنموذج الثاني في توظيف الاستصحاب في القضايا الغذائية المعاصرة، وهو بالبحث عن الحكم الشرعي في استخدام مادة الجيلاتين. ولا يمكن التوصل إلى هذا الحكم إلا بالأدلة الشرعية، ويوظف دليل الاستصحاب في هذه المسألة لكونها جارية على الأصل وإثبات مخالفته ونفيها.

(١) بيان المسألة من المنظور العلمي الحديث:

ولا زلنا في باب الأطعمة والأشربة، وله في الفقه الإسلامي أصوله وقواعده وضوابطه وأحكامه، فالحكم عليه يجب أن يكون بالمنهج الشرعي. ولا يجعل وضع الشرع حكم الإباحة أصلا لهذا الباب سبب لعدم المبالاة وقلة الاهتمام بما هو محرم في الأغذية، ولا يجعل كذلك وضع الشرع حكم الحرمة ضابطا لهذا الباب سبب لكثرة التشدد وسرعة الإنكار على ما هو حلال في الأغذية.

وكل ما يؤكل صغيره أو كبيره قليله أو كثيره له حكم شرعي، ولان الكبير مبني على الصغير والكثير مبني على القليل، وإذا حرم الصغير فالكبير المبني عليه محرم كذلك، وإذا حرم القليل فالكثير المبني عليه محرم كذلك. وبناء على هذا، فمن اللازم البحث عن مكونات الأغذية التي هي أجزاء تتكون منها الأغذية المأكولة والمشروبة. ولم يكن بأسا إن كانت المكونات من المواد المباحة فتكون الأغذية مباحة، ولكن الذي يلفت النظر والاحتياط هو إذا كانت منها محرمة إما لذاتها أو لغيرها فتكون الأغذية محرمة بمقتضى قاعدة اجتماع الحلال والحرام.

المادة التي نتوخى العلم بحكمها هذه من مكونات الأغذية (Ingredients) لأنها تستخدم في صنع المأكولات. مادة الجيلاتين هي البروتين القابل للذوبان المستخلص من كولاجين (Collagen) الحيوانات أو عظامها أو نسجها (Tissues) باستعمال الماء الحار والحمض أو بالمعالجة القلوية (Alkaline treatment).[٢٣] ويمكن استخلاصه من أي مصدر يحتوي على كولاجين، ولكن المصادر الأساسية التي يستخلص منها الجيلاتين هي عظام المواشي وجلد الخنزير والأسماك. وتستخدم هذه المادة لصناعة الخمر ولتكون مثبتة (Stabilizer) أو مكثفة (Thickener) أو مقومة (Texturizer) للمنتجات الغذائية. وقد يكون الجيلاتين أداة التجهيز (Processing aid) أو من المكونات.[٢٤]

---

[23] International Food Information Service, *Dictionary of Food Science and Technology,* op.cit, p.161.

[24] www.omri.org/Gelatin-TAP.pdf, p.1.

تستخدم مادة الجيلاتين في صناعة بعض المنتجات الغذائية كالحلويات واللحوم المعلبة والحلويات الهلامية (Jellies) والكبسولات الدوائية.[٢٥] وهي تعتبر من المواد الغذائية وتحمل كود (E441) وتكون من مجموعة المستحلبات الطبيعية (Natural emulsifiers).[٢٦]

بعض النماذج من الأغذية المحتوية على الجيلاتين: الحلويات الجلاتينية (Gelatin desserts) والحلويات السكرية (Confectionary) والمنتجات الحليبية (Dairy products) والجيلاتين في اللحوم والمشروبات والمنتجات قليلة الدسم.[٢٧]

وعلى سبيل المثال، المنتج المحتوي على الجيلاتين هو حلوى (Gummy Burger)، ومكوناته: سكر، شراب الجلوكوز، **جيلاتين بقري،** سوربيتول، حامض السيتريك، بكتين، حامض الماليك، ماء، نكهات اصطناعية (ف، د، س، أحمر ٤٠، أصفر ٥ و٦، أزرق ١).[٢٨]

(٢) الحكم الشرعي للمسألة عند العلماء:

وبعد بيان موجز لحقيقة مادة الجيلاتين نشرع في الحديث عن حكمها الشرعي بإعمال الاستصحاب المستند إلى القواعد الشرعية. وإذا طبقنا القاعدة الكلية في الأغذية أن الأصل فيها الإباحة بصرف النظر عن أنها محتوية على الجيلاتين أو غير محتوية، وإذا لم يدل دليل على تحريم الأغذية المحتوية على الجيلاتين فهي مباحة، وإذا لم يمكن انضوائها تحت أصل آخر فهي باقية على أصلها هذا وهو الإباحة. وهذا بصورة مجملة، والنظر الفاحص لم يؤد إلى هذا التصور الحكمي لأنه لا بد من الاستفصال في هذه المادة من حيث مصدرها وأثرها.

الاعتماد على الحكم الأصلي في الجيلاتين والعدول عن الحكم الأصلي فيه:

١. **من حيث مصدرها:** كما بينا سالفا أن الجيلاتين مستخلص من مصادر شتى وغالبا أن تستخلص من الخنازير والأسماك والمواشي. فهذه الأعيان تختلف أصولها وأحكامها فلا تسوغ التسوية بينها لتباين الآثار المترتبة عليها بين أن تكون مباحة أو محرمة. الأصل في الخنازير الحرام، ولا يباح أكلها إلا لسبب الضرورة الشرعية. الجيلاتين المستخلص من الخنزير حرام، والأغذية المحتوية على هذا النوع

---

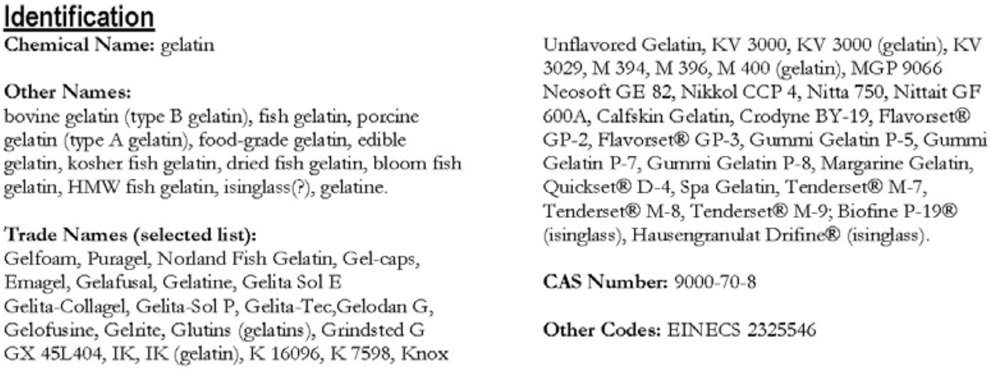
[25] David A Bender & Arnold A Bender, *Bender's Dictionary of Nutrition and Food Technology,* Boca Raton: CRC Press,2nd Edition, p.186.

[26] http://en.wikipedia.org/wiki/Gelatin

[27] http://www.gmap-gelatin.com/gelatin_adv_food.html

[٢٨] انظر إلى ملحق رقم: ٥

من الجيلاتين حرام كذلك. والأصل في الأسماك الحلال ويباح أكلها حية أو ميتة، والجيلاتين المستخلص من السمك حلال، والأغذية المحتوية على هذا النوع من الجيلاتين حلال كذلك. الأصل في المواشي أو الأنعام الحلال إلا ما نص على تحريمه، ولكن هذا الحكم مقيد بالضوابط الشرعية من التذكية وغيرها. فالجيلاتين المستخلص من المواشي المباحة المذكاة بالطريقة المشروعة حلال، والأغذية المحتوية على هذا النوع من الجيلاتين حلال كذلك. وأما الجيلاتين المستخلص من المواشي المحرمة أو غير المذكاة بالطريقة المشروعة حرام، والأغذية المحتوية على هذا النوع من الجيلاتين حرام كذلك. ولا سبيل للتعرف على الجيلاتين في الأغذية إلا بمعرفة الرموز والأكواد والمصطلحات المتداولة التي تشير إلى هذه المادة. والمعلومات الآتية توضح بعض الرموز والأكواد والمصطلحات المستخدمة في الأغذية الدالة على الجيلاتين:[٢٩]



Identification

Chemical Name: gelatin

Other Names:
bovine gelatin (type B gelatin), fish gelatin, porcine gelatin (type A gelatin), food-grade gelatin, edible gelatin, kosher fish gelatin, dried fish gelatin, bloom fish gelatin, HMW fish gelatin, isinglass(?), gelatine.

Trade Names (selected list):
Gelfoam, Puragel, Norland Fish Gelatin, Gel-caps, Emagel, Gelafusal, Gelatine, Gelita Sol E Gelita-Collagel, Gelita-Sol P, Gelita-Tec,Gelodan G, Gelofusine, Gelrite, Glutins (gelatins), Grindsted G GX 45L404, IK, IK (gelatin), K 16096, K 7598, Knox Unflavored Gelatin, KV 3000, KV 3000 (gelatin), KV 3029, M 394, M 396, M 400 (gelatin), MGP 9066 Neosoft GE 82, Nikkol CCP 4, Nitta 750, Nittait GF 600A, Calfskin Gelatin, Crodyne BY-19, Flavorset® GP-2, Flavorset® GP-3, Gummi Gelatin P-5, Gummi Gelatin P-7, Gummi Gelatin P-8, Margarine Gelatin, Quickset® D-4, Spa Gelatin, Tenderset® M-7, Tenderset® M-8, Tenderset® M-9; Biofine P-19® (isinglass), Hausengranulat Drifine® (isinglass).

CAS Number: 9000-70-8

Other Codes: EINECS 2325546

٢. **من حيث أثرها:** وهو بالنظر الآثار المترتبة على تناول الأغذية المحتوية على الجيلاتين، والقاعدة الشرعية تقول أن الأصل في المضار الحظر وكل مسكر حرام قليله وكثيره، وإذا كان الجيلاتين يسبب ضررا على جسم الإنسان أو الإسكار فانه يحرم. وإذا نظرنا إلى أسباب إدخال هذه المادة في الأغذية فإنها لم تكن إلا للمنافع من تحسين نوعية الأغذية وجودتها في طعمها ولونها ومكوناتها الغذائية،[٣٠] وهي إذا مباحة. وقد يتوقع ترتب الآثار السلبية على استهلاك هذه المادة لكونها مستخلصة من الحيوانات، لاحتمال نقل الأمراض الحيوانية إلى الأغذية بطريقة الجيلاتين. وينبغي الاعتماد على البحث العلمي والتحليل المختبري في التأكد من سلامة تناول هذه المادة وإدخالها في الأغذية قبل الشروع في الحكم عليها.

---

[29] www.omri.org/Gelatin-TAP.pdf, p.1.

[30] http://en.wikipedia.org/wiki/Gelatin

نقتطف هنا بعض آراء المعاصرين من وجهة النظر الفقهي في حكم تناول هذه المادة واستهلاكها في صناعة الأغذية:

١. **الشيخ عصام الشعار:** الجيلاتين مادة حيوانية لا توجد حرة في الأصل، وإنما تستخرج من مادة تنتشر في عظام الحيوانات وجلودها تسمى بالغراء الحيواني أو الكولاجين. وهذه تجري عليها تحويلات كيميائية وفيزيائية تستمر أحيانا إلى عدة أسابيع فتتحول الكولاجين إلى جلاتين. والمادتان من حيث البنية الكيميائية مختلفتان تماما وهذا ما يسمى في عرف الفقهاء بالاستحالة. والمقصود به أن مادة ما كعصير العنب تتحول بتأثير التفاعلات الكيميائية إلى خمر أو أن الخمر يتحول بتأثير التفاعلات الكيميائية إلى خل ويسمى الفقهاء هذه العملية باسم استحالة النجاسة. وموقف الفقهاء من استحالة النجاسة مختلف، فالشافعية مثلا يقولون بأن استحالة النجاسة لا تطهر إلا بالدباغ بالنسبة للجلد أو الخمر إذا تخللت من نفسها، وما عدا ذلك لا يرون أن الاستحالة تطهر بقية المواد. أما الأحناف والحنابلة وكثير من علماء السلف كابن تيمية وابن القيم يرون أن الاستحالة تطهر جميع المواد بلا استثناء، والحكم على المادة الجديدة لا يرتبط أبدا بأصل المادة فمثلا كما يقول ابن القيم: إن عصير العنب طيب، وإذا استحال إلى خمر أصبح خبثا ولا علاقة للخمر بأصلها الطيب وهو عصير العنب وكذلك إذا استحالت الخمر إلى خل فالخل الناتج طيب، ولا علاقة لهذا الطيب في الحكم بأصله الخبيث وهو الخمر. ولذلك فإن الحكم يتعلق فقط بالمادة الناتجة ولا علاقة للحكم بأصل هذه المادة، ومن هنا فإن عدد من المؤسسات الفقهية كهيئة كبار العلماء ومجمع الفقه الإسلامي اعتبر أن الاستحالة مطره ونتج عن توصيات المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية رأي يعتبر الجلاتين مادة طاهرة مهما كان أصلها من حيوان مأكول مزكى أو غير مزكى أو من حيوان غير مأكول كالخنزير. فالجلاتين الناتج عن تحول الكولاجين طاهر ويجوز تناوله في الغذاء والدواء. والله أعلم.[٣١]

٢. **مركز الفتوى في موقع إسلام ويب:** فمادة الجيلاتين إن أخذت من حيوان مأكول اللحم مذكى جاز أكلها. وأما إن أخذت من ميتة أو حيوان لم يذك تذكية شرعية، فهي جزء من الميتة، يحرم تناولها أو إضافتها إلى ما يؤكل أو يشرب. والله أعلم.

٣. **الشيخ محمد صالح المنجد:** والأطعمة الموجودة في عصرنا بعضها واضح الحرمة كالميتة ولحم الخنزير وبعضها قد يدخل فيها مركّبات ومشتقات من المحرّمات لا بدّ من معرفتها للتوصّل إلى حكمها.

---

[31] http://www.islamonline.net/livefatwa/Arabic/Browse.asp?hGuestID=0948T8

والجيلاتين الذي ورد في السؤال قد يكون مصدره جلود وعضلات وعظام الحيوانات المحرّمة كالخنزير وأجزائه. وعلى هذا، فالجيلاتين المتحول عن الكولاجن الذي أصله من الخنزير حرام لأن ذلك مثل انقلاب الخنزير ملحاً. والراجح تحريمه ولو تحوّل ما دام أصله من الخنزير المحرّم.[٣٢]

وقد اختلفت الأنظار بين المعاصرين في حكم الجيلاتين إلى التحليل والتحريم، فالقائلين بإباحتها يعتمدون على استصحاب الحكم الأصلي في الحيوانات وإن تغير شكلها ومادتها، والقائلون بحرمتها يعدلون عن هذا الحكم الأصلي لدليل تغير شكلها ومادتها فتندرج المسألة إذا تحت قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة.

(٣) وجه الاستدلال بالاستصحاب في المسألة:

وجه الاستدلال بالاستصحاب في البحث عن حكم المسألة واضح في مساعي الاجتهاد وأوجه اختلاف العلماء فيها. الحكم بالحل أو الحرمة لمادة الجيلاتين دائر بين استصحاب القاعدة عليها التي تنص على التفريق بين مصادرها وآثارها، وبين نفي اندراج المسألة تحت القاعدة الأصلية وإثبات عدولها عنها بالبراهين وانضوائها تحت القاعدة الأخرى المخالفة.

١. استصحاب قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة على هذه المادة يحكم بإباحتها، ولكن هذه المادة لم تكن من الأشياء بإطلاقها بل هي من نوع الحيوانات،
٢. استصحاب قاعدة الأصل في الحيوانات المائية الإباحة على هذه المادة يحكم بإباحتها، ولكن هذه المادة لم تنحصر على جنس الحيوانات المائية بل منها من نوع الحيوانات البرية،
٣. استصحاب قاعدة الأصل في الحيوانات البرية الإباحة على هذه المادة يحكم بإباحتها، ولكن هذه المادة لم تكن على الحيوانات البرية بإطلاقها بل منها من نوع الحيوانات المحرمة لذاتها ومنها من نوع الحيوانات المحرمة لغيرها،
٤. استصحاب قاعدة الأصل في الحيوانات البرية المباحة المقيدة بالضوابط الشرعية الإباحة على هذه المادة يحكم بإباحتها، ولكن هذه المادة لم تكن مؤدية إلى النفع فحسب بل قد تؤدي إلى الضرر،
٥. استصحاب قاعدة الأصل في الحيوانات البرية المباحة المقيدة بالضوابط الشرعية غير المضرة الإباحة على هذه المادة يحكم بإباحتها.

---

[32] http://www.islam-qa.com/ar/ref/210

استخدام مادة المستحلب (Emulsifier)

المسألة الثالثة المبحوث عن حكمها الشرعي من قضايا الغذائية المعاصرة بدليل الاستصحاب هي مادة المستحلب (Emulsifier) في استخدامها لصناعة الأغذية. وقبل الإقدام على بيان حكمها الشرعي، على المجتهد أن يحيط علما بحقيقة هذه المادة وماهيتها، وحتى أن يتسنى له استصحاب القاعدة الشرعية الصحيحة علي هذه المسألة.

(١) بيان المسألة من المنظور العلمي الحديث:

مادة المستحلب (Emulsifier) هي أداة لعملية (Emulsion)، وهي تعرف كذلك بـ (Emulsifying agents)، وتعني المواد التي تذوب الدهن في الماء أو العكس وتقدر على المزج بينهما.[٣٣] ومن المهمات الأساسية لهذه المادة هي: التعقيد (Complexing)، التشتيت (Dispersing)، توجيه التبلور (Crystallization control)، الترطيب (Wetting)، التزييت (Lubricating).[٣٤]

هذه المادة تستخدم كثيرا في صناعة المنتجات الخبزية (Bakery products) والحلويات (Confectionary) والآيس كريم (Ice cream) والمايونيز (Mayonnaise) والسمن (Margarines). وأنواع المستحلبات التي تستخدم كثيرا هي (Carrageenans, lecithins, glycerides).[٣٥] هذه المادة مصادرها الطبيعية هي جليسيرول (Glycerol) والزيت أو السمن (triglycerides) وهي تسمى بـ (Monoglycerides) المادة المستخدمة كثيرا في صناعة الأغذية. هذه الزيوت والسمن تستخلص من النخيل وعباد الشمس (Sun flower) واللفت (Rapeseed) وفول الصويا. وقد تستخدم مادة الكحول مع هذه الزيوت والسمن لصناعة المستحلب، ومن نماذجها: polyglycerol, propylene glycol, sorbitol, sucrose.[٣٦]

وعلى سبيل المثال، المنتج المحتوي على مادة المستحلب هو بسكويت (Taste It)، ومكوناته: طحين القمح، سكر، دهن نباتي، مسحوق الحليب، جلوكوز بكربونات الصوديوم (E500)، بكربونات الأمونيوم (E503)، **لستين الصويا (E322)**، ملح، انفرت بيض، مسحوق الكاكاو، فانيلين.[٣٧]

---

[33] David A Bender & Arnold A Bender, *Bender's Dictionary of Nutrition and Food Technology,* op.cit. p.153.

[34] Robert S. Igoe & Y.H. Hui, *Dictionary of Food Ingredients,* Maryland: An Aspen Publication, 4th Edition, 2001, p.52.

[35] International Food Information Service, *Dictionary of Food Science and Technology,* op.cit. p.131.

[36] http://www.emulsifiers.org/ViewDocument.asp?ItemId=12&Title=How+are+they+produced%3F

[٣٧] انظر إلى ملحق رقم: ٦

وهذه المادة تحمل أسماء عديدة تذكر في قائمة المكونات في الأغذية، ومنها:[٣٨]

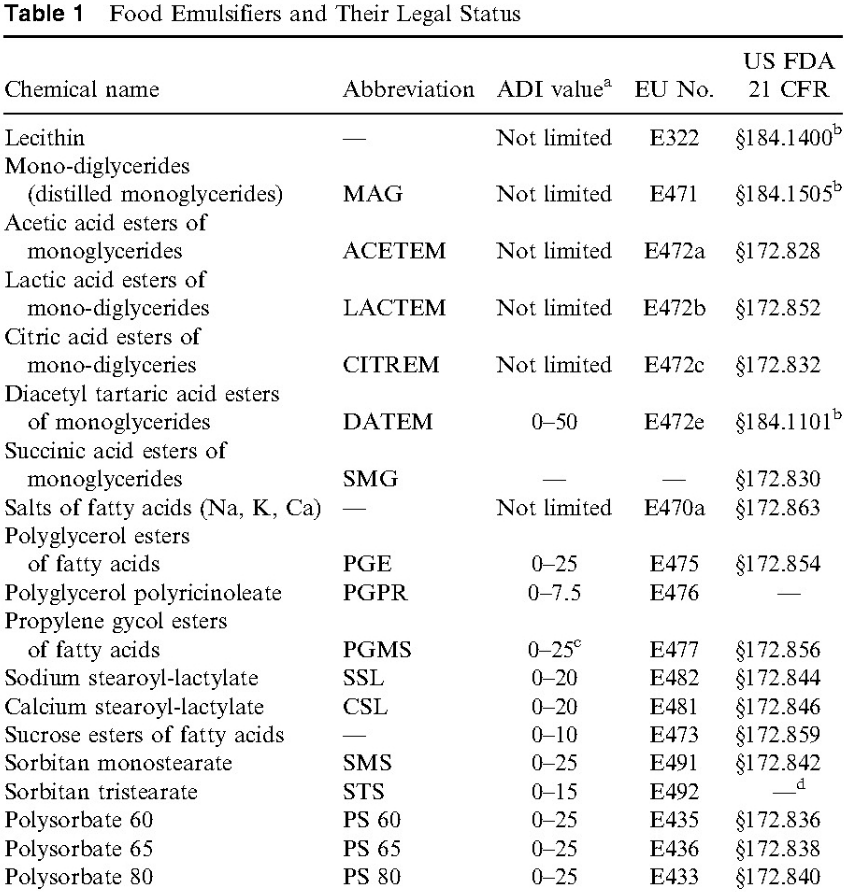


Table 1 Food Emulsifiers and Their Legal Status

Chemical name	Abbreviation	ADI value^{a}	EU No.	US FDA 21 CFR
Lecithin	—	Not limited	E322	§184.1400^{b}
Mono-diglycerides (distilled monoglycerides)	MAG	Not limited	E471	§184.1505^{b}
Acetic acid esters of monoglycerides	ACETEM	Not limited	E472a	§172.828
Lactic acid esters of mono-diglycerides	LACTEM	Not limited	E472b	§172.852
Citric acid esters of mono-diglyceries	CITREM	Not limited	E472c	§172.832
Diacetyl tartaric acid esters of monoglycerides	DATEM	0–50	E472e	§184.1101^{b}
Succinic acid esters of monoglycerides	SMG	—	—	§172.830
Salts of fatty acids (Na, K, Ca)	—	Not limited	E470a	§172.863
Polyglycerol esters of fatty acids	PGE	0–25	E475	§172.854
Polyglycerol polyricinoleate	PGPR	0–7.5	E476	—
Propylene gycol esters of fatty acids	PGMS	0–25^{c}	E477	§172.856
Sodium stearoyl-lactylate	SSL	0–20	E482	§172.844
Calcium stearoyl-lactylate	CSL	0–20	E481	§172.846
Sucrose esters of fatty acids	—	0–10	E473	§172.859
Sorbitan monostearate	SMS	0–25	E491	§172.842
Sorbitan tristearate	STS	0–15	E492	—^{d}
Polysorbate 60	PS 60	0–25	E435	§172.836
Polysorbate 65	PS 65	0–25	E436	§172.838
Polysorbate 80	PS 80	0–25	E433	§172.840

(٢) الحكم الشرعي للمسألة عند العلماء:

نتكلم بعد التعرض الوجيز لحقيقة مادة المستحلب عن الحكم الشرعي لها بين أن تكون مباحة أو محرمة، فتكون الأغذية المحتوية عليها تحكم بحكمها. المعايير أو القواعد الشرعية في حكم الأغذية واضحة في الشرع ولا تتنافى وضع هذه المعايير والقواعد مع مصالح البشر في الانتفاع بالأشياء. بل وهي تضبط المصالح المعتبرة التي علمها من علمها وجهلها من جهلها وتزيل المفاسد المعتبرة التي علمها من علمها وجهلها من جهلها. المعايير الشرعية الموضوعة من قبل الشرع في تشخيص الأحكام للأطعمة والأشربة جلها معقولة المعنى في أن الشارع يحلل للبشر ما فيه نفع ويحرم لهم ما فيه ضرر. ولذا، الأصل في الأشياء الإباحة حتى يتم مقصد التشريع من الخلق في أن المخلوقات مسخرة للإنسان.

---

[38] Stig E. Friberg, et.al (ed.), *Food Emulsions,* New York: Marcell Dekker Inc., 4th Edition, 2001, p.62.

فأول ما ينظر فيه إبان البحث عن حكم هذه المادة صلاحية اطراد القاعدة الكلية عليها وعدم ورود الأدلة الجزئية التي تقتضي عدولها عن هذه القاعدة. فيستصحب حكم القاعدة عليها بإباحتها لأن الأصل في الأغذية الإباحة إلى أن ثبت دليل آخر يحول بينها وبينه استصحاب هذه القاعدة عليها.

نستحضر حقيقة هذه المادة ونحن نحكم عليها، بأنها مصنوعة من الزيت والسمن. فالزيت إذا كان من نوع النباتات فالأصل فيه الإباحة مع التمييز بين ما يضر وما لا يضر، وبين ما يسكر وما لا يسكر، فيستصحب حكم الإباحة على المستحلب المصنوع من النباتات. والسمن إذا كان من نوع الحيوانات فالأصل فيه الإباحة مع التفريق بين الجنس البحري والجنس البري، وبين ما نص على تحريمه ونص على حله، وبين ما ورد تحريمه وما لم يرد تحليله، وبين ما قيد بالضوابط وما لم يقيد بها، فيستصحب حكم الإباحة على المستحلب المصنوع من الحيوانات.

نسرد بعض الآراء الفقهية الصادرة عن العلماء المعاصرين حول حكم هذه المسألة فيما يأتي:

١. **الدكتور قيس بن محمد آل مبارك:** هذه الأطعمة تعارَضَ فيها احتمالان، احتمال الحِلِّ واحتمال التحريم، فهي مما عُلِمَ حِلُّها من حيث الأصل، لكن شُكَّ في مُحَرِّمِها . فإن كان شكُّنا مُستنِداً إلى علامة -وهي أنهم يضعون مستحلبا مُحَرَّما أحيانا- كما في المثال الذي ذكره السائل، فالطعامُ لا يَحرم، لِعَدَم الجزم بأن المصدر من مستحلب مُحَرَّم، ولِلسائل أن يَترك الأكلَ تورُّعاً، فهذه المسألة من مظانِّ الورع، وإن بَحث للتأكُّد من المصدر فلا بأس، وإن كان البحثُ غيرَ واجب، وإنما يجبُ البحث للتَّأكُّد إذا كان الغالبُ أنهم يضعون فيه مستحلبا مُحَرَّما. أما لو كان شكُّنا غيرَ مُستنِدٍ إلى علامة، فهذا توهُّم، فلا ينبغي التردُّد في بقائه على الإباحة الأصلية، قال العلماء: الشكُّ بلا علامةٍ وسوسةٌ. وعكس ذلك لو عَلِمنا يقيناً أن الطعام فيه مستحلب محرَّم لَمْ يَجُزْ لنا الأكل منه.[٣٩]
٢. **فتاوى مباشرة من موقع إسلام أون لاين:** أما عن المادة الكيماوية التي سألت عنها فلا علم لنا بتركيبها الكيماوي وما تنطوي عليه من فوائد أو أضرار، وهذا مرجعه لأهل الاختصاص لكن الأمر في عمومه جائز إن لم توجد خصوصية تحرمه، كما أن الأصل طهارتها حتى يثبت خلاف ذلك.[٤٠]
٣. **الأستاذ الدكتور أحمد الحجي الكردي:** فلا علم لي بهذه الرموز، وعليكم التأكد منها بأن تسألوا عنها الخبراء والمختصين، فإن علمتم بأنها مواد محرمةٌ أو مضرةٌ وجب عليكم الابتعاد عنها.[٤١]

---

[39] http://islamtoday.net/fatawa/quesshow-60-125215.htm

[40] http://www.islamonline.net/livefatwa/Arabic/Browse.asp?hGuestID=Xy011X

[41] http://www.islamic-fatwa.net/fatawa/index.php?module=fatwa&id=22220

٤. **الأستاذ الدكتور حسام الدين بن موسى عفانة:** المواد المستحلبة والمثبتة، وقد رمز لها بالحرف (E) تتبعه الأرقام من ٤٠٠ إلى ٤٩٩. وكثير من هذه المواد المضافة صدرت تحذيرات من جهات علمية وصحية بأن لها أضراراً على صحة الإنسان، وهي موجودة في كثير من المنتجات الغذائية وفي المشروبات المختلفة الموجودة في الأسواق. وخلاصة الأمر أنه لا شك في الأضرار التي تنتج عن المواد المضافة للأغذية والأشربة المصنعة، وأنه يصعب إصدار حكم شرعي عام في حقيقة هذه المواد، والذي ننصح به هو تجنبها بقدر الاستطاعة، وعلى أصحاب مصانع الأغذية والمشروبات والأدوية والتجار المستوردين لها في بلادنا أن يراعوا الحلال والحرام في منتجاتهم وأن يتقوا الله في ذلك، وأن يعلموا أنهم مسؤولون أمام الله عز وجل الذي لا تخفى عليه خافية، وأن يجنبوا الناس تناول المحرمات، وما فيه أضرار، وأن يبعدوهم عن الشبهات.[٤٢]

(٣) وجه الاستدلال بالاستصحاب في المسألة:

وقد تجلى فيما سبق أن الاستصحاب عبارة عن العمدة الأساس في العلم بحكم هذه المسألة. القول بالحل أو الحرمة يعتمد على القاعدة التي تستصحب على هذه المسألة، بالنظر إلى عدم الأدلة الجزئية التي تجعل المسألة خارجة عن حكم القاعدة.

١. هذه المسألة باقية على أصلها وهو الإباحة لمقتضى قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة،

٢. وإذا ثبت دليل على أنها من الأعيان المحرمة لذاته أو لغيرها فتحرم،

٣. وإذا لم يثبت دليل على أنها من الأعيان المحرمة وثبت على أنها مضرة فتحرم،

٤. وإذا لم يثبت دليل على أنها من الأعيان المحرمة أو المضرة وثبت على أنها مسكرة فتحرم،

٥. وإذا لم يثبت دليل على أنها من الأعيان المحرمة أو المضرة أو المسكر تبقى على أصلها

---

[42] http://www.yasaloonak.net/2008-09-18-11-36-26/2009-07-07-12-26-01/1196-2009-10-03-06-33-03.html

خاتمة

الحمد لله رب العالمين الذي بنعمته تتم الصالحات، والصلاة والسلام على خير خلقه **محمد** وعلى آله الطاهرين وأصحابه الصديقين ومن تبعهم بإحسان إلى يوم الدين.

يتوصل الباحث في مدارسة هذا الموضوع إلى النتائج الآتية:

أولاها: مفهوم دليل الاستصحاب دائر بين نوعين من الأحكام؛ الأحكام الشرعية الكلية، وهي الأحكام التي تثبت إما بالكليات النصية وإما بالكليات الاستقرائية، وهي التي تمثل الأحكام العامة التي تؤول إليها أجناس الأعيان، والأحكام الشرعية الجزئية، وهي الأحكام التي تختص بظرف معين وحالة معينة وتثبت بالنصوص الجزئية الخاصة.

ثانيتها: الملامح العامة لأحكام الأطعمة والأشربة في الحقيقة هي التصور الشرعي نحو ما يقوم به الإنسان من الأكل والشرب. والحكم الشرعي لم يضف إلى الأعيان لكنه مضاف إلى الأفعال الصادرة عن المكلف، وإذا أضيف الحكم إلى عين ما هو في الحقيقة مضاف إلى فعل المكلف نحو هذا العين.

ثالثتها: موضوع الأطعمة والأشربة بالنظر إلى حكمه الشرعي المجرد عن اعتبار المآل والحال فإنه دائر بين الحلال والحرام، فينجم منه ما هو حلال لتناوله من الأطعمة والأشربة وما هو حرام من تناوله من الأطعمة والأشربة.

رابعتها: القواعد المتعلقة بالأطعمة والأشربة منها كلية أي ما يصلح تطبيقه على هذا الموضوع والموضوعات الأخرى فهي شاملة على أبواب فقهية شتى، ومنها جزئية مختصة بموضوع الأطعمة والأشربة دون غيره من الموضوعات.

خامستها: مجالات تعويل الاجتهاد على العلوم المعاصرة في البحث عن أحكام الأطعمة الأشربة هي: التشخيص في نوعية الأعيان أو جنسها، والتدقيق في وجود الأعيان المحرمة، والتحقق من المادة الضارة في الأعيان، والتثبت من المادة المسكرة في الأعيان.

سادستها: المسائل الغذائية الثلاث المدروسة في البحث تمثل نماذج تطبيقية لدليل الاستصحاب في القضايا الفقهية المعاصرة، وما الذي تقدم خير شاهد على أن الاستصحاب صالح ليستدل به في مثل هذه الأمور على أحكامها الشرعية.

والله أعلم

قائمة المصادر

١. ابن القيم، أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن أيوب. **إعلام الموقعين عن رب العالمين.** تعليق: أبي عبيدة مشهور بن حسن آل سلمان وأبي عمر أحمد عبد الله أحمد. الرياض: دار ابن الجوزي، ط١، ١٤٢٣هـ.

٢. ابن المنذر، أبو بكر محمد بن إبراهيم. **الإجماع.** تحقيق: أبو حماد صغير أحمد بن محمد حنيف. عجمان: مكتبة الفرقان، ط٢، ١٩٩٩م.

٣. ابن المنظور، جمال الدين أبو الفضل محمد بن مكرم. **لسان العرب.** تحقيق: عبد الله علي الكبير وآخرين. القاهرة: دار المعارف، د.ط، د.ت.

٤. ابن تيمية، تقي الدين أبو العباس أحمد بن عبد الحليم. **مجموع الفتاوى.** تحقيق: أنوار الباز وعامر الجزار. المنصورة: دار الوفاء، ط٣، ٢٠٠٥م.

٥. ابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد. **الإحكام في أصول الأحكام.** تحقيق: أحمد محمد شاكر. تقديم: إحسان عباس. بيروت: دار الآفاق الجديدة، د.ط، د.ت.

٦. ابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد. **مراتب الإجماع في العبادات والمعاملات والاعتقادات.** بيروت: دار الكتب العلمية، د.ط، د.ت.

٧. ابن فارس، أبو الحسين أحمد. **معجم مقاييس اللغة.** تحقيق: عبد السلام محمد هارون. د.م: دار الفكر، د.ط، ١٩٧٩م.

٨. الأعظمي، محمد ضياء الرحمن. معجم مصطلحات الحديث ولطائف الأسانيد. الرياض: مكتبة أضواء السلف، ط١، ١٩٩٩م.

٩. الآمدي، علي بن محمد. **الإحكام في أصول الأحكام.** تعليق: عبد الرزاق عفيفي. الرياض: دار الصميعي، ط١، ٢٠٠٣م.

١٠. الباحسين، يعقوب بن عبد الوهاب. **القواعد الفقهية المبادئ، المقومات، المصادر، الدليلية، التطور، دراسة نظرية تحليلية تأصيلية تاريخية.** الرياض: مكتبة الرشد، ط١، ١٩٩٨م.

١١. البخاري، علاء الدين عبد العزيز بن أحمد. **كشف الأسرار عن أصول فخر الإسلام البزدوي.** وضع الحواشي: عبد الله محمود محمد عمر. بيروت: دار الكتب العلمية، ط١، ١٩٩٧م.

١٢. البغا، مصطفى ديب. **أثر الأدلة المختلف فيها في الفقه الإسلامي.** دمشق: دار القلم، ط٤، ٢٠٠٧م.

١٣. البورنو، محمد صدقي بن أحمد. **موسوعة القواعد الفقهية.** الرياض: مكتبة التوبة، ط١، ١٩٩٧م.

١٤. الجزيري، عبد الرحمن. **الفقه على المذاهب الأربعة.** تركيا: مكتبة الحقيقة، د.ط، ٢٠٠٠م.

١٥. الجوهري، إسماعيل بن حماد، الصحاح. **تاج اللغة صحاح العربية.** تحقيق: أحمد عبد الغفور عطار. بيروت: دار العلم للملايين، ط٤، ١٩٩٠م.

١٦. الجويني، أبو المعالي عبد الملك بن عبد الله بن يوسف. **البرهان في أصول الفقه.** تعليق: صلاح بن محمد بن عويضة. بيروت: دار الكتب العلمية، ط١، ١٩٩٧م.

١٧. الخادمي، نور الدين بن مختار. **الاجتهاد المقاصدي حجيته ضوابطه مجالاته.** من سلسلة كتاب الأمة. الدوحة: وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، ط١، ١٩٩٨م.

١٨. الخراشي، سليمان بن صالح. **الحيوانات ما يجوز أكله منها وما لا يجوز.** الرياض: دار القاسم، ط١، ١٤٢٠هـ.

١٩. الدريني، فتحي. **بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله.** بيروت: مؤسسة الرسالة، ط٢، ٢٠٠٨م.

٢٠. الراشدي، علي بن أحمد بن محمد العميري. **الإجماع عند الإمام النووي من خلال شرحه لصحيح مسلم دراسة أصولية تطبيقية.** رسالة الماجستير في كلية الشريعة جامعة أم القرى مكة، ١٤١٩هـ.

٢١. الزحيلي، وهبة. **الفقه الإسلامي وأدلته.** دمشق: دار الفكر، ط٢، ١٩٨٥م.

٢٢. الزرقاء، أحمد بن محمد. **شرح القواعد الفقهية.** مراجعة: عبد الستار أبي غدة. تقديم: مصطفى أحمد الزرقاء. دمشق: دار القلم، ط٢، ١٩٨٩م.

٢٣. الزركشي، بدر الدين محمد بن بهادر بن عبد الله. **البحر المحيط في أصول الفقه.** تحرير: عبد الستار أبو غدة. مراجعة: عبد القادر عبد الله العاني. الكويت: وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، ط٢، ١٩٩٢م.

٢٤. السيد سابق. **فقه السنة.** القاهرة: الفتح للإعلام العربي، د.ط، د.ت.

٢٥. الشوكاني، محمد بن علي. **إرشاد الفحول إلى تحقيق الحق من علم الأصول.** تحقيق: أبي حفص سامي بن العربي الأثري. تقديم: عبد الله بن عبد الرحمن السعد وسعد بن ناصر الشثري. الرياض: دار الفضيلة، ط١، ٢٠٠٠م.

٢٦. الصنعاني، محمد بن إسماعيل الأمير. **أصول الفقه المسمى إجابة السائل شرح بغية الآمل.** تحقيق: القاضي حسين بن أحمد السياغي والدكتور حسن محمد مقبولي الأهدل. بيروت: مؤسسة الرسالة، د.ط، ١٩٨٦م.

٢٧. الغزالي، أبو حامد محمد بن محمد. **الحلال والحرام.** تخريج: الحافظ العراقي. بيروت: دار الجيل، د.ط، ١٩٨٧م.

٢٨. الفيروزآبادي، مجد الدين أحمد بن يعقوب. **القاموس المحيط.** د.م: الهيئة المصرية العامة للكتاب، ط٣، ١٩٧٨م.

٢٩. الفيومي، أحمد بن محمد بن علي المقري. **المصباح المنير في غريب الشرح الكبير**. مصر: المطبعة الميمنية، د.ط، د.ت.

٣٠. القرافي، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن إدريس. **شرح تنقيح الفصول في اختصار المحصول في الأصول**. بيروت: دار الفكر، د.ط، ٢٠٠٤م.

٣١. القرضاوي، يوسف. **الاجتهاد في الشريعة الإسلامية مع نظرات تحليلية في الاجتهاد المعاصر**.الكويت: دار القلم، ط١، ١٩٩٦.

٣٢. الكفوي، أبو البقاء أيوب بن موسى الحسيني. **الكليات، معجم في المصطلحات والفروق اللغوية**. وضع فهارس: عدنان درويش ومحمد المصري. بيروت: مؤسسة الرسالة، ط٢، ١٩٩٨م.

٣٣. المريني، الجيلالي. **القواعد الأصولية عند الإمام الشاطبي من خلال كتابه الموافقات**. القاهرة: دار ابن عفان، ط١، ٢٠٠٢م.

٣٤. اليوبي، محمد سعد بن أحمد بن مسعود. **مقاصد الشريعة وعلاقتها بالأدلة الشرعية**. الرياض: دار الهجرة، ط١، ١٩٩٨م.

٣٥. جاد الحق علي جاد الحق. **سمات الحلال والحرام**. تحرير: علي أحمد الخطيب. هدية مجلة الأزهر المجانية، ١٤٠٩هـ.

٣٦. خلاف، عبد الوهاب. **مصادر التشريع فيما لا نص فيه**. الكويت: دار القلم، ط٦، ١٩٩٣م.

٣٧. زيدان، عبد الكريم. **الوجيز في أصول الفقه**. بيروت: مؤسسة الرسالة، د.ط، ١٩٨٧م.

٣٨. سامي الصلاحات. **فقه الواقع بين منظور القطع والظن دراسة أصولية**. مجلة الشريعة والقانون، العدد:٢١، ٢٠٠٤م.

٣٩. عوني أحمد محمد مصاورة. **الاستصحاب حجيته وأثره في الأحكام الفقهية دراسة نظرية تأصيلية تطبيقية**. رسالة الماجستير في الشريعة الإسلامية بكلية الدراسات العليا جامعة النجاح الوطنية فلسطين، ٢٠٠٣م.

40. Anke Sandra Bouzenita. **Eating the Fruits or Hubris? Biotechnology in Food and Consumer Products: an Islamic Perspective.** National Seminar on Biotechnology in Food and Consumer Product: Islamic Perspective, International Islamic University Malaysia, Kuala Lumpur, December 2007.

41. David A Bender & Arnold A Bender. **Bender's Dictionary of Nutrition and Food Technology.** Boca Raton: CRC Press,2nd Edition.

42. International Food Information Service. **Dictionary of Food Science and Technology**. Oxford: Blackwell Publishing, 2005.

43. Jean Richard Neesr & J. Bruce German (ed.). **Bioprocess and Biotechnology for Functional Foods and Nutraceuticals.** New York: Marcel Dekker Inc., 2004.
44. Kalidas Shetty et.al (ed.). **Food Biotechnology.** Boca Raton: Taylor & Francis Group, 2nd Edition, 2006.
45. Moselio Schaechter (ed.). **The Desk Encyclopedia of Microbiology**. California: Elsevier Academic Press, 2004.
46. Robert S. Igoe & Y.H. Hui. **Dictionary of Food Ingredients**. Maryland: An Aspen Publication, 4th Edition, 2001.
47. Rosli Omar. **Environmental and Health Impacts of Genetically Engineered Organisms.** National Seminar on Biotechnology in Food and Consumer Product: Islamic Perspective, International Islamic University Malaysia, Kuala Lumpur, December 2007.
48. Stig E. Friberg, et.al (ed.). **Food Emulsions.** New York: Marcell Dekker Inc., 4th Edition, 2001.
49. Victoriana Valpuesta (ed.). **Fruit and Vegetable Biotechnology.** Boca Raton: CRC Press, 1st Edition, 2002.

50. http://en.wikipedia.org
51. http://islamtoday.net
52. http://jmuslim.naseej.com
53. http://www.csa.com
54. http://www.emulsifiers.org
55. http://www.gmap-gelatin.com
56. http://www.islamic-fatwa.net
57. http://www.islamonline.net
58. http://www.islam-qa.com
59. http://www.islamweb.net
60. http://www.omri.org
61. http://www.yasaloonak.net

ملاحق البحث